민속전통의 갈피마다에 1



민속전통의 갈피마다에

1

조선 · 평양
외국문출판사
주체107(2018)년

머 리 말

무릇 어느 민족에게나 력사적으로 형성되고 공고화된 고유한 전통과 문화가 있기마련이다. 그가운데는 오랜 세월 근로인민대중에 의해 창조되고 전통적으로 전해 내려오는 생활풍습으로서의 민속전통도 있다.

민속전통에는 해당 민족의 고유한 민족성이 체현되여있으며 그것을 적극 살려나가는것은 민족성을 고수하고 발양시키는데서 매우 중요한 역할을 한다.

민족고유의 풍습과 전통을 무시하는것은 민족성을 무시하는것이며 나아가서 민족의 운명과 발전에 엄중한 후과를 초래하게 된다.

전통은 저절로 지켜지고 계승되는것이 아니다.

아무리 력사가 오래고 우수한 민족적전통이라 할지라도 그것을 지켜주고 꽃피워주는 손길이 없다면 사멸의 운명을 피할수 없는것이다.

슬기롭고 근면한 조선민족이 반만년의 오랜 세월속에 창조하고 면면히 이어온 조선민족고유의 유구한 민속전통, 세계를 휩쓰는 말세기적이며 퇴페적인 생활풍조의 탁류속에서도 우수한 민속전통이 자기의 아름다운 빛을 더욱 찬연히 뿌리며 개화발전하고있으니

그 놀랍고도 자랑찬 현실이 다름아닌 조선에서 펼쳐지고있다.

건강과 행복을 축복하며 서로서로 따뜻이 건네는 설인사풍경으로 이채로운 설명절로부터 시작하여 사계절에 찾아오는 민속명절날들이면 온 나라가 윷놀이, 그네뛰기, 씨름과 같은 흥겨운 민속놀이로 떠들썩하다. 그런가 하면 어디서나 우아한 조선옷을 차려입은 녀성들의 아름다운 자태를 볼수 있고 어디가나 특색있는 민족음식의 향기가 넘쳐나고있다.

조선에서는 민속전통과 같은 민족적인것이 중시될뿐아니라 그 내용과 형식이 발전하는 시대의 요구와 미감에 맞게 발전풍부화되고 고상하고 문명한 인민들의 일상생활에서 발현되고있다.

조선에서 주체성과 민족성이 굳건히 고수되고 민족적인 생활풍습과 문화유산들이 더욱 활짝 꽃펴날수 있은것은 전적으로 숭고한 애국, 애족, 애민의 리념을 지니시고 언제나 민속전통의 계승발전을 위하여 모든것을 다 바쳐오신 절세위인들의 뜨거운 사랑의 손길이 있었기때문이다.

조선에서 유구한 민속전통의 고수와 계승발전이 어떻게 이루어지고있는가를 보여주는 이야기들의 일부를 소개한다.

차 례

참나물김치

참나물김치는 오래전부터 조선사람들이 즐겨먹어 온 음식이다.

독특한 향기와 새큼한 맛, 불그스레한 색갈을 띤 참나물김치는 특히 항일혁명투쟁시기와 인연이 깊은 김치로 알려져있다.

1940년 8월 어느 한 숙영지에서 있은 일이였다.

어느날 새벽 위대한 수령 **김일성**동지께서는 산정에 오르시였다가 참나물을 뜯어가지고 내려오시였다. 그길로 위대한 수령님께서는 작식대책임자에게 참나물로 김치를 담그라고 이르시였다.

김치라는 말에 대원들은 모두 귀가 번쩍 틔였다. 먹어본지가 하도 오랜 김치여서 말만 들어도 입안에서는 군침이 스르르 돌았다.

하지만 기쁨보다 걱정이 앞섰다.

어떻게 한두시간동안에 김치를 익힐수 있겠는가. 더구나 소금도 한줌밖에 없는 이 깊은 산중에서…

위대한 수령님께서는 작식대책임자에게 김치를 담글줄 아는가고 물으시였다.

그는 모른다고 말씀드렸다. 다른 대원들 역시 마찬가지였다.

위대한 수령님께서는 그러면 자신께서 가르쳐주겠다고 하시며 한 대원을 시켜 밥통에 소금물을 끓이게 하신 다음 손수 참나물을 다듬기 시작하시였다.

위대한 수령님께서는 참나물잎을 따시는 한편 그 줄기를 마디마디 자르시였다.

이때 작식대책임자가 칼로 다듬으시지 않겠는가고 말씀드리자 위대한 수령님께서는 그것은 모르는 말이라고, 나물은 손으로 잘라야 제맛이 나지 칼을 대면 쇠독이 들어 제맛이 안나는 법이라고 하시였다.

이윽고 위대한 수령님께서는 소금물을 끓인 밥통에 다듬은 참나물을 넣고 뚜껑을 꼭 덮으시였다.

얼마후 밥통뚜껑을 열어제낀 대원들은 일시에 《야!》 하고 환성을 올렸다.

밥통안에서는 가지빛이 도는 먹음직스러운 참나물김치가 제법 향긋한 냄새를 풍기고있었던것이다.

대원들은 식탁에 오른 참나물김치에 수저를 댈 생각도 못하고 신기하게 바라만 보았다.

평양종소리

온 나라 강산에 해방의 감격과 기쁨이 차넘치던 1945년 12월 31일 밤 12시 평양의 밤하늘에 제야의 종소리가 은은히 울려퍼졌다.

오랜 옛날부터 평양을 비롯한 큰 도시들에서는 한해의 마지막시각 즉 섣달그믐날 밤 12시에 맞추어 종소리를 울려 새해가 시작됨을 알려주군 하였다.

평양에서는 평양종을 울리여 사람들에게 새해를 알려주었다.

높이 3.1m, 아구리직경 1.6m에 12t 914kg의 무게를 가진 평양종은 화재로 인하여 원래의 종이 못쓰게 된것을 1726년 6월부터 9월까지 약 4개월간에 걸쳐 다시 주조한 종으로서 모양이 아름답고 그 소리 또한 장중하여 평양의 자랑으로 손꼽히였다.

제야의 평양종소리가 얼마나 우렁찼던지 100리밖에서까지 그 종소리를 들을수 있었다고 한다.

집집마다 불을 켜놓고 명절준비를 다그치던 평양사람들은 제야의 종소리에 맞추어 조상들을 추모하는 제사도 지내고 밤새도록 온 집안식구들이 모여앉아 윷놀이를 비롯한 다채로운 민속놀이를 하며 새

해 첫아침을 맞이하군 하였다.

이렇듯 평양사람들의 가슴속에 류다른 감흥과 희망을 안겨주던 평양종은 조선이 일제에게 강점된 후 오래동안 침묵을 지켜왔다.

조상대대로 내려오며 기대와 환희속에 즐겁게 쇠군 하던 새해명절을 일제의 가혹한 억압과 략탈로 민족적인 모든것을 다 잃은 울분과 통탄속에 맞고 보내지 않으면 안되던 수난의 시기였으니 어찌 제야의 종소리가 울릴수 있었으랴.

그러던 제야의 평양종소리를 해방된 조국땅에서 처음으로 맞는 새해전야에 듣게 되였으니 평양사람들의 감격과 기쁨은 그 어디에도 비길수없이 컸다.

하지만 어떻게 되여 평양종이 울리게 되였는지 그 사연에 대하여 아는 사람들은 당시로서는 많지 못하였다.

일일천추로 고대하던 해방의 열기가 온 강산을 진감하던 1945년 12월의 마지막날 아침, 평양시의 한 일군을 찾으신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 시민들의 설준비정형을 알아보시고나서 문득 평양종을 칠만한가고 물으시였다.

너무도 뜻밖의 물으심이여서 일군은 미처 대답을 올릴수 없었다.

그의 심정을 헤아리신듯 잠시 동안을 두시였던

위대한 수령님께서는 일제침략자들이 없는 세상에서 처음으로 맞는 설날을 전체 인민이 즐겁고 뜻깊게 지내도록 하여야 한다시며 오늘 밤 12시에 평양종을 울리도록 하여야 한다고 하시였다.

그러시면서 평양종이 일제가 우리 나라를 강점한 후 놈들에게 눌리여 자기 소리를 내지 못하고있었으나 이제는 해방이 되였으니 응당 제 소리를 내야 한다고 하시였다.

이렇게 되여 그날 밤 12시 제야의 종소리가 오랜 침묵을 깨뜨리고 조선인민에게 북받치는 해방의 감격을 새로이 안겨주며 힘있게 울려퍼지게 되였던것이다.

뗑— 뗑— 뗑—

평양의 밤하늘가로 울려퍼지는 종소리를 들으며 사람들은 민족의 머리우에 무겁게 드리웠던 망국의 비운을 가셔주시고 모두의 가슴에 희망을 안겨주는 제야의 종소리까지 찾아주신 절세위인을 우러르며 《**김일성**장군 만세!》를 목청껏 웨쳤다.

사연깊은 생일상

예로부터 조선사람들은 부모의 60돐생일을 기념하는데 큰 의의를 부여하고 아무리 살림이 어려워도 여

러가지 음식으로 생일상을 성의껏 차려드리는것을 자식으로서 지켜야 할 마땅한 도리로 여겨왔다.

생일상을 차리자면 음식가공과 상차림에 이르기까지 적지 않은 품과 숙련된 솜씨가 필요하였다.

그리하여 지난 시기 가정들에서는 상을 차릴 때면 《숙수》라고 불리우는 전문가를 청해다 하는 경우가 많았다.

해방후 홍명희선생의 60돐생일을 며칠 앞둔 때였다.

어느날 저녁 위대한 수령 **김일성**동지로부터 홍명희선생이 생일을 맞는다는것을 알게 되신 항일의 녀성영웅 김정숙동지께서는 자신께서 생일상을 준비하겠으니 걱정하지 마시라고 말씀올리였다.

김정숙동지께서는 곧 서울음식차리는 법과 례절을 잘 알고있는 사람들을 수소문하시였다.

그때 그이께서는 웬만한 연회도 거의나 저택에서 차리군 하시였는데 홍명희선생의 생일상준비에는 특별히 품을 들이시였다.

이렇게 차린 생일상은 참으로 훌륭하였다.

육포, 수정과, 약과를 비롯하여 특색있는 음식들이 거의다 올라있는 생일상은 서울생일상이 왔다 울고갈만큼 손색없이 차려져있었다.

사람들마다 이렇게 정성껏 차린 생일상은 난생처

음 본다고들 하면서 찬사를 아끼지 않았다.

홍명희선생의 생일날 일찍 댁으로 돌아오신 위대한 수령님께서는 일군들에게 홍명희선생을 데려오도록 하시고 김정숙동지와 함께 현관문밖에까지 나가시여 그를 맞이하시였다.

위대한 수령님의 부르심을 받고 저택에 도착하여 방으로 안내된 홍명희선생은 김정숙동지의 지성이 깃든 생일상을 보고 놀라움을 금치 못하였다.

위대한 수령님께서는 오늘이 바로 선생의 생일이기에 좀 차리느라고 하였는데 변변치 않은것 같다고 하시였다.

생일상을 마주한 그는 거듭 사의를 표시하였다.

김정숙동지께서는 선생님이 서울에 계시여 이날을 맞이하셨더라면 아들, 며느리들과 일가친척들이 얼마나 훌륭한 상을 차려드렸겠는가고 하시며 생일상이 정말 변변치 못하다고, 서울음식을 잘 알지 못하다나니 선생님의 구미에 맞지 않을것이라고 겸손하게 말씀하시였다.

그러시고는 남녘땅에 두고 온 그의 일가친척들을 대신하여 선생에게 례의를 표시하시였다.

사연깊은 생일상은 세월의 모진 고초와 풍파속에서 헤매이다가 비로소 위대한 수령님의 품에 안겨 인생의 봄을 맞이한 로정객의 심장을 크게 울리고야말았다.

명당자리로 옮겨진 마을

오늘 황해남도 안악군 오국리를 찾는 사람들은 누구나 할것없이 부락위치가 명당자리라고 감탄을 금치 못한다.

이곳 사람들은 다른 고장 사람들이 찾아오면 의례히 《우리 마을터는 바로 위대한 수령님께서 잡아주셨습니다.》라고 감격에 넘쳐 말하군 한다.

예로부터 조선사람들은 자기들이 살 집터와 마을자리를 좋은 곳에 잡는 풍습이 있었다.

집을 하나 지어도 양지쪽에 지었고 경치좋은 곳에 부락을 형성하였다.

그것은 집을 한번 짓고 살면 좀해서 다시 뜨게 되지 않고 그곳이 대대손손 살아갈 보금자리로 되기때문이였다.

그러나 이 고장 사람들은 대대로 내려오면서 경치좋고 양지바른 산기슭이 아니라 바람 한점 막을수 없는 허허벌판 한가운데서 살지 않으면 안되였다.

벌이 하도 넓다보니 산등성이에 집터를 잡고서는 도저히 농사를 지을수 없기때문에 한여름 모기에게 물리우고 개구리울음소리에 잠들지 못하면서도, 웅뎅이

의 물을 마시면서도 논밭근처에서 떠날수 없었다고 한다.

그래서 새 집을 지을 때에도 벌판가운데다 지었고 새 마을을 꾸려도 자기들이 살던 곳에 꾸리였다.

1949년 11월 이곳을 찾으신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 벌판가운데 널려져있는 집들을 산기슭에 옮겨 짓는것이 좋겠다고 하시면서 부락위치까지 정해주시였다.

하건만 이 고장 사람들은 오래동안 굳어져온 낡은 인습을 버리지 못하고있었다.

10여년이 지난 후 또다시 이곳에 오신 위대한 수령님께서는 이 고장 사람들이 자기들이 살던 고장을 차마 뜨지 못하고있다는것을 아시고 지난날 지주의 착취와 압박을 받으면서 살 때에는 모기가 물고 물이 나빠도 할수 없었지만 오늘은 인민이 정권을 쥐고있는데 왜 그렇게 살겠는가고 하시였다.

그러시고는 부락을 건설하는것은 백년대계의 사업이므로 잘해야 한다고, 집터를 잘못 잡으면 후대들에게 욕을 먹을수 있다고 하시였다.

그후에도 오국리의 부락위치를 두고 늘 마음써오신 위대한 수령님께서는 1974년 6월 마침내 이 문제를 확정지어주시였다.

오국리살림집건설사판을 보아주시면서 그이께서는 지시봉으로 부락이 형성될 곳을 가리키시며 이곳에 살

림집들을 짓고 널려져있는 살림집들을 다 옮겨야 하겠다고, 그래야 부락을 규모있게 정리할수 있으며 부침땅면적도 늘일수 있다고 가르쳐주시였다.

낡은 사회가 남겨놓은 가난의 마지막흔적마저 말끔히 가셔주시려 위대한 수령님께서는 친히 오국리의 건설주가 되시여 살림집들을 생활에 편리하게 조선식으로 짓도록 하시고 집집마다 수도물이 들어가도록 하시였으며 건설이 한창일 때에는 현지에 나오시여 건설에서 제기되는 모든 문제들을 풀어주시였다.

그리시고도 이곳 사람들의 생활에 불편이 없도록 뻐스와 화물차 그리고 1 000대의 자전거까지 보내주시였다.

정녕 부락위치까지 잡아주시고 부락건설을 백년대계의 사업으로 잘하도록 하신 위대한 수령님의 사랑과 은정속에 지난날 물우에 뜬 쪽박과도 같이 논 한복판의 오막살이초가집에서 귀떨어진 사발 몇개를 놓고 대대로 살아오던 오국리사람들은 드디여 경치좋고 살기좋은 곳에 행복의 보금자리를 펴게 되였다.

오늘도 이곳 농민들은 모내기가 한창인 봄철에나 구수한 낟알향기가 풍기는 가을철에나 위대한 수령님의 그 은정을 전하며 해마다 농사를 더 잘 지어 쌀로써 사회주의강국건설에 이바지할 오직 한마음으로 포전에서 구슬땀을 바치며 일해나가고있다.

민속박물관이 창립되기까지

유구한 력사와 수려한 풍치를 자랑하는 평양에는 60여년의 력사를 가진 조선민속박물관이 있다.

다양한 민속유물들과 생동한 직관자료를 통하여 사람들에게 조선민족의 우수한 민속전통과 미풍량속에 대한 폭넓은 인식을 주는데 크게 이바지하고있는 조선민속박물관은 나라의 민속유물보존 및 민속전통교양기지로서의 자기의 면모를 뚜렷이 갖추고있다.

이곳에는 민속전통을 귀중히 여기시고 그의 계승발전을 위하여 심혈을 기울이신 위대한 수령 **김일성**동지의 숭고한 발자취가 력력히 새겨져있다.

항일전의 나날 민족의 우수한 생활문화와 민속전통을 고수하고 계승발전시키기 위한 원대한 구상을 무르익히신 그이께서는 해방후 새 조국건설의 그토록 바쁘신 가운데서도 민속유산들과 자료들을 적극 발굴수집정리할데 대한 방향과 방도를 명확히 밝혀주시며 민속전통을 고수하고 빛내이기 위한 사업에 언제나 깊은 관심을 돌리시였다.

미제의 야만적인 파괴행위로 온 강토가 재더미로 변해버린 준엄한 전화의 나날에 위대한 수령님께서는

귀중한 민속유물들을 안전하게 보관하도록 구체적인 대책과 조치들을 취해주시였다.

인민들속에 애국주의정신을 심어주는데서 민족의 우수한 생활문화와 풍습을 통한 교양사업이 가지는 중요성을 헤아려보신 위대한 수령님께서는 벽돌 한장 성한것이 없던 전후의 그처럼 어려운 속에서 민속박물관창립을 발기하시고 그 준비사업을 세심히 보살펴주시였다.

공장 하나, 살림집 한채라도 더 짓는것이 급선무였던 당시에 어느 누구도 민속전통의 계승발전과 관련한 문제에 관심을 돌릴 생각조차 하지 못하고있었다.

하지만 위대한 수령님께서는 조선민족의 유구한 전통과 문화를 대대손손 빛내여나가는것을 그 무엇에도 비길수 없는 중대사로 보시고 그렇듯 큰 용단을 내리시였던것이다.

그리하여 1956년 2월 10일 국립중앙민속박물관(조선민속박물관의 전신)이 창립되게 되였다.

민속박물관이 창립됨으로써 조선민족의 우수한 생활문화와 풍습을 전면적으로 살려나갈수 있는 믿음직한 연구기지, 민속유물에 대한 발굴수집 및 보존기지가 마련되게 되였으며 인민들에게 민족적긍지와 자부심, 애

국심을 북돋아줄수 있는 거점이 마련될수 있었다.

위대한 수령님께서는 민속박물관을 내오신 후 박물관사업에 깊은 관심을 돌리시고 제기되는 문제들에 귀중한 가르치심을 주시였다.

1960년 6월 이곳을 찾아주신 위대한 수령님께서는 박물관의 관리운영을 개선하기 위한 방향과 방도를 밝혀주시였으며 박물관건물을 새로 건설할데 대한 조치도 취해주시였다.

그후에도 위대한 수령님께서는 평양시 중요건설대상모형사판을 보아주시는 자리에서 또다시 민속박물관건물을 잘 지어야 한다고 강조하시였다.

그리하여 민속박물관은 보다 훌륭히 꾸려지게 되였으며 지난 수십여년간 민족의 우수한 전통과 풍습을 찬란히 계승발전시키는 동시에 조선민족의 아름답고 유구한 민속전통을 온 세상에 널리 소개하는데서 중요한 역할을 수행하여왔다.

정녕 나라형편이 그처럼 어려웠던 전후시기 민속박물관을 창립하도록 하시고 민속전통의 고수와 발전을 위한 사업을 정력적으로 이끄신 위대한 수령님의 심혈속에는 인민들이 크나큰 민족적긍지와 자부심을 가지고 민족의 우수한 민속전통을 더욱 훌륭히 꽃피워나가도록 하시려는 높은 뜻이 담겨져있었다.

산나물표본집

산나물은 조선민족이 오랜 옛날부터 식생활에 리용해온 음식재료의 하나이다.

조선의 산과 들에는 맛있고 영양가높은 여러가지 산나물이 300여종이나 되며 그가운데서 흔히 부식물로 리용할수 있는것만 하여도 150여종에 달하고있다.

산나물은 그대로 또는 끓는 물에 살짝 데치거나 소금에 절구는 등 가공방법에 따라 그 맛과 향기, 약리적효과가 달라지게 된다.

위대한 수령 **김일성**동지께서는 조국해방전쟁의 준엄한 시기에 전사들에게 산나물가공방법까지 가르쳐주시며 식생활을 다양하게 하도록 하시였다.

1951년 이른봄 어느날 아침 한 구분대전사들은 전투임무를 수행하고 돌아오던 길에 산기슭에서 산나물을 뜯고있었다.

때마침 그곳을 지나시다가 그들을 보게 되신 위대한 수령님께서는 자기 로력으로 산나물도 뜯고 남새도 가꾸어서 식생활을 푸짐하게 하는것은 좋은 일이라고 하시면서 군인들이 뜯은 산나물들을 살펴보시였다.

그런데 그들이 산나물을 잘 알지 못하다나니 몇가지 안되는 보잘것없는 나물들이 고작이였다.

그이께서는 미소를 지으시고 동무들이 좋은 단나물들을 밟고 다니면서도 쓴나물들만 뜯었다고 하시면서 음달진 곳에서 잎이 둥글넙적한 나물포기를 뜯어쥐시고 여기에는 비타민이 많은데 끓는 물에 데친 다음 물에 우려서 볶아먹어야 맛이 난다고 차근차근 설명해주시였다.

위대한 수령님께서는 옷이 이슬에 젖는것도 아랑곳하지 않으시고 두릅을 비롯한 여러가지 산나물들을 뜯으시고 그것으로 료리하는 방법까지 일일이 알려주시였다.

싸우는 전사들의 식탁을 풍성하게 하는데 여러가지 산나물을 많이 리용하도록 하시려 언제나 마음쓰신 위대한 수령님께서는 얼마후 누구나가 다 산나물과 관련한 특성을 잘 알수 있도록 표본집까지 만들어 보내주시였다.

전쟁이 한창이던 1952년 여름 어느날 최고사령부에서는 위대한 수령님의 참석밑에 직속구분대지휘관회의가 예고없이 소집되였다.

지휘관들은 저저마다 새로운 전투임무가 제기된것이라고 생각하였다.

그런데 뜻밖에도 회의의제는 후방공급사업과 관련한것이였다.

위대한 수령님께서는 회의에서 군인들의 부식물공급정형에 대하여 알아보시고 먹기도 좋고 건강에도 좋은 산나물을 식생활에 널리 리용하여야 한다고 하시였다.

회의가 끝난 다음날 아침이였다.

위대한 수령님께서는 산으로 오르시여 이슬맺힌 풀숲을 헤치시며 여러가지 산나물을 뜯으시여 동행한 일군에게 넘겨주시면서 이 산나물들의 이름을 다 아는가고 물으시였다.

그 일군은 얼굴을 붉히며 자기도 다는 모른다고 솔직히 말씀드리였다.

그러자 그이께서는 걱정스러운 어조로 자신께서 전사들에게 산나물을 뜯어다 찬을 만들어먹으라고 하였는데 아무래도 마음이 놓이지 않는다고, 전사들이 산나물을 옳게 가려보지 못하고 먹지 못할 풀을 뜯을수 있겠다고 하시였다.

이날 아침 여러가지 산나물들을 뜯어가지고 집무실로 돌아오신 위대한 수령님께서는 사진첩처럼 큰 책의 갈피마다에 산나물을 한가지씩 끼워넣고 거기에 산나물이름과 많이 자라는 곳, 독풀과 가려보기 위한 특

징들을 구체적으로 써넣으시였다.

이렇게 되여 누가 보아도 산나물과 독풀을 제꺽 가려낼수 있게 작성된 표본집이 위대한 수령님께서 보시던 고려의학책과 함께 어느 한 고사총구분대 군인들에게 전달되게 되였다.

위대한 수령님께서 이슬에 옷이 젖는것도 아랑곳하지 않으시고 갖가지 산나물을 채집하여 손수 만들어 보내주신 산나물표본집을 받아안고 전사들은 고마움의 눈물을 머금었다.

콩나물이 제일이라시며

1952년 4월 어느 한 통신구분대를 찾으신 위대한 수령님께서는 구분대의 여러곳을 돌아보신 다음 식당에 들리시였다.

취사장내부를 세심히 살펴보시던 위대한 수령님께서는 한 전사가 콩장을 만드는것을 보시고 콩으로는 콩장을 해먹는것보다 두부를 만들거나 콩나물을 길러 먹어야 영양가도 높고 맛이 있다고 일깨워주시였다.

순간 일군들의 가슴은 격정으로 설레이였다.

1211고지 군인들이 비타민결핍증에 걸리지 않도록 하여야 한다시며 콩을 보내주도록 하겠으니 그것으

로 콩나물을 길러 군인들에게 찬도 메워먹이고 국도 끓여먹여야 하겠다고 하신 위대한 수령님, 자애로운 그 사랑은 그대로 1211고지의 방위자들모두에게 무한대의 힘이 솟구쳐오르게 한 원천으로, 당과 수령, 조국과 인민을 위하여 청춘도 생명도 서슴없이 바쳐 싸우는 무비의 용감성과 대중적영웅주의를 낳게 한 원동력으로 되였다.

위대한 수령님께서 싸우는 군인들에게 푸짐히 먹이시려 마음쓰신 콩나물은 오래전부터 조선민족의 식생활에 널리 리용되여온 대중적인 콩음식의 하나로서 사람의 건강에 좋은 작용을 한다.

콩나물은 고려시기인 13세기 중엽에 편찬된《향약구급방》에 처음으로 보이지만 그 유래는 그보다 훨씬 이전부터라고 볼수 있다.

조선봉건왕조시기에 편찬된 《림원십륙지》, 《산림경제》 등에는 콩나물이《황두아》,《대두황》,《두아채》로 기록되여있으며 여러가지 조리법에 대해서도 상세히 씌여져있다.

이러한 력사적사실은 조선인민들이 먼 옛날부터 콩나물을 길러 식생활에 효과적으로 리용하여왔음을 그대로 보여주고있다.

슬기롭고 지혜로운 조선인민들은 예로부터 해장(술

취기를 없애는것)에 콩나물국을 즐겨 리용하여왔다.

자료에 의하면 콩나물속에 알콜분해를 촉진하는 성분인 아스파트산이 있는데 이 물질은 인체에 흡수되여 알콜분해효소를 활성화시키는 역할을 한다.

아스파트산은 콩나물대가리에 58%, 콩나물줄기에 70%, 콩나물뿌리에 87%나 들어있다고 한다.

그러므로 콩나물로 음식을 만들거나 해장국감으로 쓸 때에 콩나물뿌리를 다듬지 않는것이 좋다고 한다.

콩에는 비타민C가 없으나 싹틔워 자래운 콩나물에는 비타민C(100g당 10～30mg)가 많이 들어있는것이 특징이다.

그러므로 콩나물을 1g만 먹어도 하루 필요한 비타민C량의 1/3을 섭취할수 있다.

이처럼 비타민이 풍부한 콩나물을 병사들의 식생활에 널리 리용하게 하시려 위대한 수령님께서는 1952년 2월 조선인민군 특무장강습소 교원, 강습생들과 하신 담화에서 가렬한 전투를 하고있는 1211고지에서 콩나물을 길러먹이는데 군인들이 아주 좋아한다고 만족해하시면서 전체 조선인민군 군인들에게 콩나물을 길러먹이도록 대책을 세워주시였던것이다.

이날 위대한 수령님께서는 콩으로는 콩장을 해먹는것보다 콩나물을 길러먹어야 좋다고 하시면서 콩나

물은 통에다가 기르는것도 좋지만 모래를 펴고 거기에다가 길러도 잘된다고 하시며 야외에서 콩나물을 기르는 방법까지 가르쳐주시였다.

일군들은 군인들의 식생활개선을 위해 이렇듯 심혈을 기울이시는 그이의 해박한 식견에 감탄을 금치 못하였다.

일군들은 위대한 수령님을 우러르며 그이의 가르치심대로 전사들에게 더 많은 콩나물을 길러먹일것을 굳게 결심하였다.

그때로부터 얼마 지난 5월 어느날 또다시 이곳 구분대를 찾으신 위대한 수령님께서는 우물가에 주런이 놓여있는 콩나물통의 덮개들을 하나하나 열어보시였다. 그리고는 콩나물이 해빛을 받아 파란색을 띤것을 보시고 콩나물맛이 덜하겠다고 아쉬운 어조로 말씀하시였다.

그이께서는 콩나물통에 덮개를 꼭꼭 덮으시며 콩나물은 노랗게 자라야지 퍼래지면 맛이 떨어진다고, 해빛이 들어가지 않도록 덮개를 잘해서 덮어야 한다고 하나하나 깨우쳐주시였다.

그후 구분대에서는 위대한 수령님께서 가르쳐주신대로 콩나물을 많이 길러 전사들에게 끼니마다 꼭꼭 공급하게 되였다.

단고기장맛

《오뉴월의 단고기장국은 발등에 떨어져도 약이 된다.》는 말이 있듯이 조선사람들은 단고기장을 삼복철의 으뜸가는 보양음식으로 일러왔다.

위대한 수령 **김일성**동지께서는 인민들이 오랜 옛날부터 즐겨먹어온 단고기장의 제맛을 살릴수 있는 비결도 몸소 가르쳐주시였다.

1952년 6월 어느날 위대한 수령님께서는 한 일군을 부르시여 회의에 참가한 도인민위원장들에게 단고기장을 한끼 해줄수 있게 준비할데 대한 과업을 주시였다.

그러시면서 단고기의 비린내를 없애고 제맛을 돋구자면 고기를 끓일 때 방아풀을 넣어야 한다고 특별히 일깨워주시였다.

그로부터 이틀후 단고기장이 준비되였다는 보고를 받으신 위대한 수령님께서는 그날 점심시간에 도인민위원장들이 들어있는 숙소를 찾으시였다.

위대한 수령님께서는 일군들을 둘러보시며 오늘 동무들이 내려가기 전에 식사라도 한끼 같이하려고 단고기장을 준비하였다고, 단고기장에는 조밥이 좋으므

로 조밥을 짓게 하였는데 성의로 알고 많이 하여야 하겠다고 하시였다.

사연깊은 음식상을 마주하고 선뜻 수저를 들지 못하고있던 일군들은 그이께서 거듭 권하시여서야 비로소 식사를 하기 시작하였다.

위대한 수령님께서는 예로부터 우리 인민들이 단고기장의 맛을 돋구기 위해 향신료로 리용해온 방아풀과 관련한 이야기를 들려주시였다.

그이께서는 방아풀은 우리 나라의 그 어디에나 잘 자라는 다년생식물인데 일명 배초향이라고도 한다는것, 방아풀은 약재로도 쓰며 식료공업에서 향료로도 쓴다고 하시였다.

방아풀은 꿀풀과에 속하는 여러해살이풀로서 8～9월경에 보라색꽃이 피는데 이때 줄기를 베여 그늘에서 말리웠다가 더위를 먹었거나 체한데, 감기, 머리아픔, 구토설사 등에 쓴다. 그리고 어린 줄기와 잎은 끓는 물에 데쳐 국거리로 하거나 나물로 무쳐 먹는다.

한편 방아풀에는 특이한 향기를 내는 정유가 들어있으므로 식료공업부문에서는 잎을 말리워 가루낸것을 고기비린내를 없애는 양념감으로 쓰거나 간장이나 된장에 향료로 넣기도 한다.

위대한 수령님께서는 단고기장을 끓일 때 방아풀을 천에 싸서 넣고 같이 끓이면 비린내가 없어지고 단고기장의 독특한 냄새와 맛이 난다는것은 자신께서 어렸을 때 어머님께서 배워준것이라고 하시였다.

그리시고는 도인민위원장들은 도내 인민들의 생활을 책임진 호주인것만큼 이런 일반적인 상식들을 알고 있어야 한다고 일깨워주시였다.

진정 평범한 음식 하나를 놓고서도 그 진맛의 비결까지 하나하나 알려주시는 위대한 수령님의 가르치심속에는 민족의 슬기와 지혜를 귀중히 여기고 그것을 더욱 빛내여주시려는 깊은 뜻이 담겨져있었다.

오늘도 삼복철이면 사람들은 소문난 평양단고기집을 비롯한 급양봉사망들에서 단고기장의 진미를 즐기며 민족의 향취에 한껏 젖어들군 한다.

품앗이와 소겨리

품앗이와 소겨리는 지난날 조선농민들의 로동생활과 밀접히 련관된 로동조직의 한 형태였다.

품앗이는 품(로력)을 서로 지고 갚는다는 뜻으로서 지방에 따라 《품바꿈》(평안도), 《품들이》(함경도)라고도 불리웠다.

일반적으로 4～15명정도의 규모에서 무어진 품앗이에서는 농사일은 물론 집짓기와 수리, 방아찧기, 물레질을 비롯한 품이 많이 드는 일을 대상으로 서로 로력을 바꾸어쓰군 하였다.

한편 소겨리는 소를 결합한다는 뜻으로서 《소쩨리》(강원도), 《발갈이제리》(함경도)라고도 하였으며 거기에 망라되는것을《겨레든다.》, 《소품에 든다.》, 《권에 든다.》고 하였다.

소겨리는 소를 가지고있는 집과 없는 집(모두 5호정도)으로 무어져 일정한 분업을 이루고 작업을 진행하였다.

품앗이와 소겨리는 처지가 같은 빈농민들로 무어졌으므로 공동작업과정에서 개개인의 리해타산을 그리 내세우지 않았으며 로력 혹은 축력이 많거나 적은데 대하여 보상을 받거나 주는 일이 없었다.

이처럼 서로 돕고 화목하게 살아온 조선인민의 미풍량속을 보여주는 품앗이와 소겨리의 우월성은 지난 조국해방전쟁시기에 높이 발양되였다.

1952년 5월초 위대한 수령 **김일성**동지께서는 포화속을 뚫고 평안남도 대동군 동암면 원화리(오늘의 평안남도 평원군 원화리)를 찾으시였다.

이곳 농민들과 함께 허물없이 밭머리에 앉으시여

농사형편을 일일이 알아보시던 위대한 수령님께서는 품앗이와 소겨리반을 뭇고 서로 도우면서 농사를 짓고 있는 사실을 보고받으시고 좋은 일이라고 높이 평가해주시였다.

이윽고 그이께서는 품앗이와 소겨리를 하여 서로 힘을 합치고 도우면서 농사일을 하는것은 우리 농민들의 전통적인 미풍이라고 하시면서 여러 집이 서로 힘을 합치면 일하기도 헐하고 소와 농기구도 합리적으로 리용할수 있다고 이르시였다.

그러시면서 품앗이와 소겨리반을 무어 힘을 합쳐서 서로 도우며 일하여야 한다고 강조하시였다.

위대한 수령님의 교시대로 그후 원화리는 물론 모든 농촌들에서 전시조건과 농민들의 지향에 맞게 품앗이와 소겨리반이 널리 조직운영되게 되였다.

참으로 민족의 전통적인 미풍량속을 시대의 요구와 인민들의 생활감정에 맞게 계승발전시키시려는 위대한 수령님의 숭고한 민족애에 의하여 전화의 나날 우리 나라 농촌들에서 장려된 미풍량속인 품앗이와 소겨리는 당시 전시농업생산에서 로력과 축력, 농기구 등의 심한 부족을 타개하고 농민들속에서 서로 돕는 기풍이 높이 발휘되게 하였으며 그것은 전후 협동경리에로의 발전에 크게 기여하였다.

식탁에 오른 김치

김치는 조선민족음식의 특색과 우수성을 보여주는 손꼽히는 고유한 음식으로 세상에 널리 알려져있다.

김치라는 말은 남새를 소금물에 담그어 만든 음식이라는 고유조선말인 《딤치》에서 유래되였다.

조선에서 김치는 세나라시기에 이미 중요부식물의 하나로 식생활에 보급리용되였으며 고려시기에는 국가적으로 김치를 만들고 관리하는 《침장고》라는 기구까지 생겨나게 되였다.

그후 조선봉건왕조시기에 이르러 김치의 재료와 담그는 방법이 보다 발전함에 따라 그 종류와 가지수는 더욱 다양해졌다.

김치는 조선사람이 제일 좋아하는 부식물의 하나이며 잔치때나 명절날과 같이 갖가지 맛있는 음식을 차릴 때는 물론이고 간단히 몇가지 음식만을 차릴 때에도 음식상에 김치만은 반드시 올려놓군 하였다.

시원하고 쩡하면서도 독특한 향기와 상쾌한 맛이 조화를 이루는 김치는 참으로 조선민족의 식생활과 떼

여놓고 생각할수 없는 음식이다.

조국해방전쟁이 한창이던 1952년 6월 중순 어느날 저녁 한 비행구분대를 찾으신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 그곳 부대군인들이 리용하는 식당에도 들리시였다.

그때 식당에서는 몇명의 비행사들이 위대한 수령님께서 들어서신줄도 모르고 유쾌하게 이야기하며 식사를 하고 있었다.

그이께서는 비행사들에게로 다가가시여 밥이 맛있는가고 물으시였다.

그제서야 위대한 수령님을 알아본 비행사들은 다급히 자리에서 일어섰다.

그러는 그들에게 위대한 수령님께서는 어서 앉아서 식사하라고 거듭 이르시고나서 자신께서도 식탁에 마주앉으시였다.

료리가 구미에 맞는가고 다시금 물으시며 잠시 식탁을 살펴보시던 위대한 수령님께서는 왜 김치가 없는가고 하시며 조선료리로서는 김치가 제일이라고, 조선사람은 김치가 있어야 밥먹는것 같다고 하시였다.

사실 조선사람치고 김치를 싫어하는 사람이 없다고 해도 과언이 아니다.

민족음식의 가지수가 수없이 많지만 김치만큼 특

색이 있고 일상적으로 즐겨먹어온 음식은 없다.

위대한 수령님께서는 취사장에도 들리시여 비행사들이 무슨 음식을 많이 찾는가도 알아보시고 김치와 고추를 찾는다는 취사원의 대답도 들어주시며 지휘관들에게 비행사들의 구미와 기호에 맞는 음식을 공급해줄데 대하여 간곡히 당부하시였다.

부대지휘관들은 왜 김치가 없는가라는 수령님의 다정한 그 물으심에 담겨진 깊은 뜻을 가슴에 새겨안고 그이의 가르치심대로 더 많은 민족음식을 군인들에게 공급할 결의를 다지였다.

그리하여 이곳 부대군인들의 식탁에는 김치를 비롯하여 구미를 돋구는 다양한 민족음식들이 더 많이 오르게 되였다.

민족의 향취 넘치는 푸짐한 식탁을 마주할 때마다 전사들은 사랑하는 조국을 피로써 사수할 불타는 애국심으로 가슴을 불태웠다.

《약산단》과 《구룡단》

오늘 조선에서 생산되여 인민들의 옷감으로 널리 리용되고있는 고급비단천들가운데는 **《약산단》**, **《구룡단》**으로 불리우는 유명한 비단천들도 있다.

천의 아름다움과 함께 그 이름 또한 특이하고 민족적인 이 비단천들에는 뜻깊은 사연이 깃들어있다.

1954년 6월 중순 위대한 수령 **김일성**동지께서는 기술자들이 여섯달이라는 짧은 기간에 만들어낸 첫 비단천시제품들을 보아주시였다.

매 비단천의 짜임과 무늬, 색갈까지 일일이 살펴보신 위대한 수령님께서는 이 천은 시집장가가는 사람들의 이불감으로 썼으면 좋겠고 저 천은 첫날색시들의 옷을 지었으면 좋겠다고 하시였다.

이윽하여 위대한 수령님께서는 진달래꽃무늬가 있는 한 비단천견본품을 골라드시고 천이름을 무엇이라 부르는가고 물으시였다.

한 일군이 처음으로 짠 천이여서 아직 이름을 달지 못하였다고 말씀올리였다.

그러자 위대한 수령님께서는 잠시 생각에 잠기시였다가 녕변에는 유명한 약산동대가 있다고, 약산에는 진달래가 많다고 하시며 **《약산단》**이라고 하면 어떤가고 하시였다.

평안북도 녕변군에 자리잡고있는 약산동대는 경치가 아름답고 전망이 좋아 예로부터 관서8경의 하나로 널리 알려진 명승지이다.

약산이란 이름은 진달래가 많은 이 산에 약초가

많고 약수가 난다는데로부터 붙여진 이름이다. 그리고 동대라는 이름은 녕변이 지난날 무주, 연주, 위주로 나뉘여져있던 시기에 무주에서 보면 동쪽에 있는 대라는 뜻에서 불리워진것이라고 한다.

약산동대는 제일봉, 동대, 학벼루와 같은 기묘하게 생긴 봉우리와 바위들, 울창한 수림과 철따라 피는 갖가지 꽃들 그리고 천주사, 서운사, 륙승정, 철옹성지를 비롯한 옛 유적들로 하여 명승지로서의 풍치를 한껏 돋구고있다.

그중에서도 봄철에 온 산을 연분홍색으로 물들이며 활짝 피여난 진달래의 풍경은 볼수록 황홀경을 자아낸다.

모두들 이구동성으로 그 이름이 참 좋다고 말씀올리자 위대한 수령님께서는 그러면 이 비단천의 이름을 **《약산단》**이라고 부르자고 거듭 이르시였다.

그이께서는 이번에는 옆에 놓여있는 비단천을 가리키시며 천의 이름이 무엇인가고 또다시 물으시였다.

그 천 역시 이름이 없다는것을 아신 위대한 수령님께서는 이 천의 무늬는 흐르는 강물처럼 은근한데 약산동대아래에 흐르는 구룡강의 이름을 따서 **《구룡단》**이라고 부르는것이 좋겠다고 하시였다.

구룡강은 평안북도 운산군에서 시작하여 녕변군

하초리, 룡포리, 대천리, 연화리를 거쳐 청천강으로 흘러드는 강이다.

이 강이 구룡강으로 불리우게 된데는 먼 옛날 녕변군의 어느 한 마을에 살고있던 효동이라는 소년이 9마리 룡의 도움으로 강을 건너 약산에 올라 복숭아를 따다가 앓는 어머니의 병을 고쳐드렸다는 전설에서 유래되였다고 한다.

《약산단》과 **《구룡단》**, 불러볼수록 민족적정서가 한껏 넘쳐흐르는 이름들이였다.

모여선 일군들이 참 좋은 이름들이라고 말씀드리자 위대한 수령님께서는 기뻐하시며 우리 나라에서 생산하는 명주실을 가지고 더 많은 비단천을 짜서 인민들에게 비단옷을 해입혀야 한다고 하시였다.

정녕 비단을 조선민족의 자랑으로 세상에 널리 내세우시려는 그이의 은정속에 태여난 **《약산단》**과 **《구룡단》**이였다.

지금도 녕변에서는 비단처녀들이 짠 고운 비단천들이 필필이 쏟아져나와 인민생활향상에 이바지하고있다.

절세위인들의 숭고한 민족애, 인민사랑의 세계가 수놓아진 **《약산단》**과 **《구룡단》**으로 온 겨레가 화려한 비단옷을 해입고 어깨를 들썩이며 춤추며 노래부를 통일의 그날은 반드시 오고야말것이다.

조선식온돌

온돌이 조선사람의 풍습에 맞게 창안도입된 민족고유의 독특한 난방시설이라면 뻬치까는 유럽사람들의 풍습에서 발생발전한 난방시설이라고 말할수 있다.

조선민족의 슬기와 지혜가 깃들어있는 온돌은 고대시기부터 발생발전하여 사람들의 주택생활에 널리 리용되여왔다.

온돌은 뻬치까에 비해볼 때 많은 우점들을 가지고있다.

온돌은 부엌에서 밥을 지을 때 나는 열을 리용하기때문에 땔감의 랑비가 없고 난방시설이 방바닥에 설치되여있어 살림방면적을 합리적으로 리용할수 있으며 아래목과 웃목의 온도차이로 하여 사람들이 자기의 기호와 건강상요구에 맞게 리용할수 있다.

뿐만아니라 아궁이 부엌에 자리잡고있어 항상 맑은 방안공기를 유지할수 있고 신경통, 관절염을 비롯하여 사람들의 건강과 병치료에 효과가 크다.

더운 온돌방에서 땀을 푹 내면 병이 저절로 낫는다고 하는것은 결코 우연한 말이 아니다.

하기에 조선인민은 뻬치까난방형식보다 온돌을 더 좋아하였다.

전후복구건설이 한창이던 1954년 10월 어느날이였다.

위대한 수령 **김일성**동지께서는 대동강기슭에 새로 일떠서는 어느 한 살림집건설장을 찾으시였다.

그 살림집으로 말하면 전후 평양에서 처음으로 건설되는 다층살림집들중의 하나였다.

살림집의 내부구조에 대하여 구체적으로 료해하신 위대한 수령님께서는 전문일군들에게 다층살림집에도 조선사람들이 좋아하는 온돌을 놓을수 없는가고 물으시였다.

그때까지만 해도 새로 건설되는 다층살림집들에는 다른 나라에서처럼 뻬치까를 놓게 되여있었다.

위대한 수령님의 뜻밖의 물으심에 일군들은 얼른 대답을 올리지 못하였다.

다층살림집에 온돌을 놓을데 대하여서는 아직 그 누구도 생각해보지 못하였으며 또 이제껏 그 어느 나라에서도 해본 일이 없었기때문이였다.

전문일군들은 다층살림집에 온돌을 놓는 문제를 가지고 속궁냥을 해보았다.

그런데 얼핏 생각해보아도 단층집과 달리 다층살림집에 온돌을 놓자면 해결해야 할 어렵고 복잡한 기술적문제들이 한두가지가 아니였다.

온돌과 부엌바닥의 높이보장문제, 건축물의 수명에 미치는 석탄가스의 영향극복문제, 건물에 실리는 온돌의 중량극복문제 등…

그들의 설명을 들으신 위대한 수령님께서는 아빠트에 온돌을 놓기 곤난할것 같다는데 온돌을 놓을수 있다고, 조선사람들은 예로부터 온돌방에서 살아왔기때문에 침대생활은 우리 생활풍습에 잘 맞지 않는다고 일깨워주시였다.

그러시면서 우리 인민들의 생활풍습대로 온돌을 놓도록 연구해보아야 한다고 하시였다.

위대한 수령님께서 다층살림집에 온돌을 놓을데 대한 문제를 두고 깊이 마음쓰신것은 이때뿐이 아니다.

1961년 10월 어느날에도 위대한 수령님께서는 새로운 살림집설계도면을 보아주시는 자리에서 온돌로 다층살림집의 난방을 보장할데 대하여 또다시 가르치심을 주시였다.

당시 그 설계에는 살림방에 방열기를 설치하기로 되여있었다.

설계도면을 주의깊게 살펴보시고나서 생각에 잠기시였던 위대한 수령님께서는 설계일군들에게 방열기만으로는 추울수 있기때문에 온돌식으로 하는것이 좋겠다고, 우리 인민은 온돌을 더 좋아한다고 하시였다.

그러시면서 앞으로 난방은 방바닥에 관을 넣어서 온돌식으로 할데 대하여 설계가들도 생각지 못했던 새로운 방법까지 가르쳐주시였다.

온수온돌식난방방법, 그것은 조선사람의 생활풍습과 기호를 속속들이 헤아려보시고 난방을 놓아도 남의 식보다 조선민족의 고유한 민속전통을 더없이 중시하신 위대한 수령님께서만이 찾아내실수 있는 새로운 발견이였다.

위대한 수령님의 이렇듯 세심한 지도에 의하여 완성된 온수온돌식난방은 그후 모든 다층살림집들에 전면적으로 도입되게 되였다.

웅장한 조선식건물로

풍치 아름다운 대동강기슭에 조선식건물로 웅장하게 일떠선 평양대극장과 옥류관은 민족고유의 독특한 건축미로 하여 평양의 자랑으로 국내외에 널리 알려져있다.

하기에 사람들은 이곳에 한번 왔다가는 극장구경도 평양랭면맛도 좋지만 조선식건물의 우아함에 쉽게 발걸음을 떼지 못한다.

누구나 탄복을 금치 못해하는 이 두 건물이 조선

식건물로 일떠서기까지에는 참으로 가슴뜨거운 사연이 깃들어있다.

평양대극장설계가 한창이던 1956년 4월 어느날이였다.

위대한 수령 **김일성**동지께서는 한 일군으로부터 대극장설계에 대한 보고를 받으시였다.

그때 설계를 맡은 일부 전문가들은 조선식건물은 큰 규모로 건설할수 없다는 기성관념에 사로잡혀 건물들을 작게 설계하려고 하였으며 그래야 조선맛이 나는것처럼 여기고있었다.

그런가 하면 어떤 사람들은 현대건축에서 민족성을 살린다는것은 부질없는것이라느니, 큰 극장을 조선식으로 짓는것은 복고주의라느니 하면서 대극장을 서양식으로 건설해야 한다는 주장까지 하였다.

이러한 사실을 구체적으로 료해하신 위대한 수령님께서는 근엄하신 어조로 설계를 빨리 하여 조선에서뿐아니라 동양에서 제일 멋있는 극장을 지어야 한다고 하시며 일부 사람들은 큰 극장은 유럽식으로 지어야만 하는것으로 생각하고있는데 그것은 잘못이라고 엄하게 지적하시였다.

그러시고는 앞으로 평양에 지을 큰 극장은 자리도 좋은 곳에 잡고 꼭 조선식으로 지어야 한다고 하시였다.

위대한 수령님께서는 옥류관도 조선식으로 지을데 대하여 여러차례 교시하시였으며 건설현장에까지 나오시여 구체적으로 가르쳐주시고 대책도 세워주시였다.

1960년 2월초 어느날 점심무렵 위대한 수령님께서는 마감고비에서 골조조립을 다그치고있던 옥류관건설현장을 찾으시였다. 당시 설계일군들은 옥류관을 조선식으로 지을데 대하여 위대한 수령님께서 이미 여러차례 가르치심을 주시였지만 그이의 높은 뜻을 옳게 구현하지 못하여 설계나 시공에서 조선식건물의 특성을 잘 살리지 못하고있었다.

전경도를 주의깊게 보아주시던 위대한 수령님께서는 지붕추녀가 낮은것을 가리키시며 대동문의 지붕과 같이 날아가는 학의 날개처럼 추녀가 번듯하게 들리도록 하라고 설계가들의 안목을 틔워주시였다.

어느덧 점심시간이 퍼그나 지났으나 그이께서는 좀처럼 자리를 뜨지 못하시였다.

이때 한 일군이 옥류관을 조선식으로 짓자면 철근과 목재, 석재를 비롯한 자재가 많이 들어야 한다고 말씀드렸다.

위대한 수령님께서는 그러한 의견을 제기하는 일군의 심정을 헤아리시며 온천채석장에 철도인입선을 놓았으니 이제 좀 있으면 석재는 풀릴것이라고 그리고

철근과 목재, 도료가 부족할수 있겠지만 그래도 이 집은 결정적으로 조선식으로 지어야 한다고 하시였다.

위대한 수령님의 이렇듯 확고한 결심과 세심한 손길에 떠받들려 평양의 중심부에 날아갈듯 활짝 깃을 편 한쌍의 학마냥 평양대극장과 옥류관이 웅장하게 일떠서 우아한 조선식건물의 자태를 한껏 자랑하게 되였다.

정녕 하나의 건축물에도 민족의 슬기와 넋이 깃들게 하시려는 위대한 수령님의 헌신의 자욱이 있어 현대성이 힘있게 강조되면서도 민족적정서가 맥맥히 흐르는 도시, 활기에 넘치고 참신하면서도 유구한 력사의 자취가 그윽히 깃들어있는 오늘의 평양이 있는것이다.

농악기의 행처

1957년 8월말 어느날 아침이였다.

당시 국가공업 및 농업전람관의 처녀해설원은 출근하자부터 울상이 되여 발을 동동 굴렀다.

어제 오후까지만 해도 전시대에 놓여있던 농악기들이 간밤에 온데간데없이 사라져버렸던것이다.

밤사이에 무슨 일이 있었단 말인가.

도무지 행처를 알수 없었다.

이때 전람관의 책임일군이 그에게로 다가와 자

초지종을 이야기해주었다.

며칠전 안악군 북성농업협동조합(오늘의 오국협동농장) 조합원들이 햇쌀을 지고 위대한 수령님을 찾아뵙게 되였다.

위대한 수령 **김일성**동지께서는 그들이 가지고온 벼의 품종도 알아보시고 조합살림살이형편이며 유가족들의 생활에 이르기까지 세심히 료해하시였다.

그러시고는 평양에 올라온김에 견학도 하고 내려갈때에는 무사히 집까지 가도록 조직사업도 해주시였다.

무엇인가 못다 주신것이 있으신듯 위대한 수령님께서는 농민대표들을 둘러보시며 생각에 잠기시였다.

이윽고 처녀민청위원장을 바라보신 위대한 수령님께서는 일군들을 둘러보시며 이 동무들에게 청년들이 즐겨하는 농악기 두조를 선물로 보내주자고 하시였다.

이때 한 일군이 지금 당장 농악기를 만들어놓은것이 없다고 말씀올렸다.

그러자 위대한 수령님께서는 지금 만들어놓은것이 없으면 공업 및 농업전람관에 전시한것이라도 주는것이 좋겠다고 하시며 그 일군에게 과업을 주시였다.

사연인즉 그렇게 되였던것이다.

이렇게 되여 국가전람관에 전시되였던 농악기는 안악땅으로 옮겨가게 되였다.

언감자국수

량강도, 함경도지방에서는 오래전부터 언감자국수를 특산음식으로 일러왔다.

감자를 기본작물로 재배하여온 이곳 사람들은 명절날이나 잔치날을 비롯하여 집에 귀한 손님이 찾아왔을 때에는 언감자국수를 눌러먹는것을 법도처럼 여겨왔다.

위대한 수령 **김일성**동지께서는 생전에 일군들에게 언감자국수는 자신께서 항일무장투쟁을 할 때 많이 만들어먹던 국수라고 하시면서 기회가 있을 때마다 언감자국수에 대하여 감회깊이 추억하시였다.

온 나라가 천리마대고조로 세차게 들끓고있던 1958년 5월 어느날 량강도의 여러 부문 사업을 현지에서 지도하고계시던 위대한 수령님께서는 일군들과 함께 점심을 나누신적이 있었다.

그때 도내 인민들의 뜨거운 지성이 담겨진 점심상에는 귀밀떡이며 감자떡, 언감자국수와 같은 이 고장의 특산음식들이 차려져있었다.

한동안 감회깊은 눈길로 상을 바라보시던 그이께서는 일군들을 둘러보시며 언감자국수는 갓김치물에 말아야 제맛이 난다고 하시였다.

갓김치는 함경도지방의 특색있는 김치의 하나로서 시들시들하게 말리운 갓을 소금에 절인 다음 파, 마늘, 생강, 고추가루를 두고 버무려 익힌 김치이다. 갓김치맛이 얼마나 류별하였던지 옛날에 이 고장에서는 셋이 모여 갓김치물에 언감자국수를 말아먹느라면 그가운데 한 사람이 갑산으로 가도 모를 정도라는 말까지 생겨났다.

식사를 마치신 위대한 수령님께서는 갓김치물에 언감자국수를 말아먹으니 국수맛이 참 좋다고, 언감자국수는 량강도의 특산물로서 소문난 음식이라고 하시였다.

그후에도 위대한 수령님께서는 언감자국수에 대하여 자주 말씀하시면서 언감자국수는 땅속에서 언 감자를 가지고 만들어야 잘된다고, 땅에서 언 감자를 캐다가 밖에서 해볕과 바람에 말리워 가루를 내서 눌러야 제맛이 난다고 국수만드는 방법까지 하나하나 가르쳐주군 하시였다.

1991년 9월 어느날 위대한 수령님을 모시고 뜻깊은 오찬회가 마련되였다.

오찬회가 한창 진행되고있을 때 그이께서는 일군들에게 음식을 많이 들라고 다정히 권하시고나서 그전에 우리는 언감자국수를 **《빨찌산국수》**라고 하였다고 하시였다.

항일무장투쟁시기 조선인민혁명군의 적극적인 군

사활동에 질겁한 일제는 이르는 곳마다에 집단부락을 만들어놓고 인민들이 조선인민혁명군에 대한 원호를 하지 못하게 갖은 책동을 다하였다.

그러나 일제의 그 어떤 폭압과 회유기만도 백두산으로 향하는 인민들의 마음을 결코 돌려세울수 없었다.

그때 백두산일대의 인민들은 가을이 되면 넝쿨만 걷어내고 감자는 캐지 않고 그대로 놔두었다가 지하조직을 통하여 조선인민혁명군에 련락을 띄워 감자를 캐가도록 하는 방법으로 혁명군의 식량을 보장하군 하였다. 지하조직으로부터 련락을 받은 조선인민혁명군 대원들은 밭에서 미처 다 캐지 못한 감자는 겨울이나 이듬해 봄에 가서 언것을 캐왔다.

캐온 감자는 녹여서 물을 짜낸 다음 말리워 가루를 내여 국수나 떡을 만들어 먹기도 하였다.

위대한 수령님으로부터 간고하고 시련에 찼던 항일무장투쟁과 각별한 인연을 맺고있는 언감자국수에 대한 이야기를 전해듣는 일군들의 가슴속에는 한없이 뜨거운 격정이 솟구쳐올랐다.

위대한 수령님께서 그토록 못 잊어하시고 만드는 방법도 일일이 가르쳐주신 언감자국수는 지금도 누구나 좋아하는 특색있는 민족음식의 하나로 적극 장려되고있다.

《쾌지나 칭칭나네》

지혜롭고 재능있는 조선민족은 아득한 옛날부터 여러가지 민족악기를 만들고 자기의 념원과 생활감정을 노래에 담아 부르면서 전통적인 민족음악을 창조하고 발전시켜왔다.

1958년 가을 평양모란봉예술극장(당시)에서는 위대한 수령 **김일성**동지를 모시고 공화국창건 10돐을 맞으며 전국예술축전입선단체들의 종합공연이 성대히 진행되였다.

공연무대에는 신의주 남송중학교(당시) 학생들이 출연하는 민족기악병창종목도 올랐다.

15명으로 구성된 민족기악병창조 성원들은 첫 노래 《풍년북을 높이 울려라》를 불렀다.

가야금을 타고 장고를 치며 부르는 그들의 민족기악병창이 축전에 입선은 하였지만 규모와 형식, 기량에 있어서도 그리고 번쩍번쩍 윤기도는 서양악기반주에 맞추어 노래하고 춤을 추는 다른 단위들에 비하면 《촌티》가 났다. 이것은 축전을 주관하던 일군들과 지어는 민족기악병창을 지도하였던 교원들이 속으로 품고있던 생각이였다.

그래서 출연자들은 신심없이 공연에 출연하였다.

그런데 뜻밖에도 위대한 수령님께서는 노래가 끝나자 맨 먼저 박수를 쳐주시며 학생들이 민족기악병창을 잘한다고 평가해주시였다.

이에 고무된 학생들은 계속하여 두번째 노래로 준비한 《쾌지나 칭칭나네》를 불렀다.

《쾌지나 칭칭나네》는 임진조국전쟁시기 섬나라 왜적들을 쳐물리친 조선인민의 불굴의 기개와 승리의 기쁨을 반영한 노래로서 널리 불리워왔다.

노래제목에서 《쾌지》라는 말은 시원하고 통쾌하다는 《쾌재》가 변한것이고 《칭칭》은 당시 적장의 한놈이였던 가등청정(가또 기요마사)을 가리킨것이며 《나네》는 쫓겨간다는 의미를 담고있다.

결국 《쾌지나 칭칭나네》는 왜적장 가등청정이 쫓겨가니 후련하고 통쾌하다는 뜻을 담고있다.

시종 만족스럽게 공연을 보고나신 그이께서는 또다시 선참으로 박수를 쳐주시며 민족악기가 참 좋습니다, 우리 나라 민요는 들을수록 좋습니다, 아이들이 노래도 잘 부르고 가야금도 잘 탑니다라고 높은 평가를 해주시였다.

그리하여 민족기악병창에 대한 심사를 맡은 일

군들의 그릇된 편견은 완전히 뒤집어지게 되였다.

공연이 끝난 다음 위대한 수령님께서는 학생들을 몸가까이 부르시여 오늘 공연을 제일 잘했다고 하시며 엄지손가락을 펴보이기까지 하시였다.

위대한 수령님께서는 민족악기를 언제부터 배웠는가고 물으시고나서 우리 민족음악이 참으로 훌륭하다고, 조선노래는 부르기도 좋고 듣기도 좋다고 하시면서 전체 학생들이 민족악기를 한가지씩 다룰수 있게 해야 한다고 하시였다.

이날 그이께서는 학생들과 기념사진도 함께 찍으시고 민족악기와 새옷을 선물로 안겨주시였다.

위대한 수령님의 이렇듯 높은 평가속에는 자라나는 새 세대들이 우수한 민족음악의 전통을 계승하여 주체예술의 화원을 더욱 활짝 꽃피워나가기를 바라시는 한없는 기대가 담겨져있었다.

그후에도 위대한 수령님께서는 이 학교 학생들의 민족기악병창을 10여차례나 보아주시고 매번 높은 평가를 주시였다. 하여 이 학교는 민족기악을 잘하는 학교로 온 나라에 널리 알려지게 되였다.

절세의 위인이 계시여 이 땅우에는 민족음악발전의 찬란한 전성기가 펼쳐졌다.

이 과정에 민족음악발전에 한몫하는 음악인재들

이 수많이 자라났으며 주체성과 민족성이 철저히 구현된 새로운 형식의 음악작품들이 수많이 창작되여 온 사회에 민족적정서가 차넘치게 하는데 적극 이바지하고있다.

어느 한 기회에 조선의 예술인들이 출연하는 공연을 관람한 남조선의 한 음악가는 민족적정서가 넘쳐나는 참으로 훌륭한 공연이였다고 하면서 자기의 격동된 심정을 이렇게 피력하였다.

《민족의 넋이 계승되는것처럼 위대한 력사는 없다고 생각한다. 옳바른 음악정신을 가진 예술인재를 찾는다는것은 정말 하늘에서 별을 따오는것만큼 어려운 일이다. 평양의 악단들에는 훌륭한 민족정신을 소유한 젊은 인재들이 많다. 그들은 민족악기를 사랑하고 민족의 노래를 사랑하며 민족음악속에서 세계의 음악과 호흡하고있다.》

《콩깨묵두부》

1960년 11월 중순 어느날이였다.

위대한 수령님께서는 수도시민들의 부식물문제가 걱정되시여 시안의 여러곳들을 돌아보시였다.

어느 한 상점에 들리신 위대한 수령님께서는 두부

공급정형을 일일이 료해하시였다.

그때까지만 하여도 두부는 다른 부식물에 비하여 공급량이 적었고 질도 높지 못해서 주민들로부터 좋은 평가를 받지 못하고있었다.

이러한 실태를 헤아리신 위대한 수령님께서는 일군들에게 두부는 우리 인민이 오래전부터 즐겨먹으며 널리 자랑하여온 민족음식의 하나이라고, 앞으로 시민들에게 하루 한사람당 두부를 한모씩만 차례지게 한다면 자신께서는 그 이상 기쁜 일이 없겠다고 하시였다.

사실 두부는 조선인민이 먼 옛날부터 즐겨먹어온 대중음식, 고유한 민족음식이다.

두부와 관련한 력사기록은 고려 말기의 문헌들인 《목은집》, 《양촌집》 등에 처음으로 보이지만 그 유래는 퍽 앞선 시기로 볼수 있다.

조선봉건왕조시기에 들어와 두부만드는 기술이 발전하고 그 맛 또한 얼마나 좋았던지 중국의 명나라황제도 경탄하였다는 사실이 《세종실록》을 통해 전해오고있다.

당시 두부의 종류에는 새끼로 묶어들고 다닐만큼 단단한 막두부, 처녀의 고운 손이 아니고서는 문드러진다는 연두부, 굳어지기 전에 먹는 순두부, 기름에

튀겨먹는 유두부, 얼구어서 먹는 언두부, 명주로 굳힌 비단두부, 베천에 싸서 굳힌 베두부 등 수십가지나 되였다.

뿐만아니라 지방의 이름을 달아 정선두부, 초당두부, 만월두부 등으로 가르기도 하였고 첨가되는 부재료에 따라 잣두부, 황기두부, 솔잎두부, 검은콩두부 등으로 불리우기도 하였다.

두부는 고소하고 연하며 부드러운 맛으로 특색이 있다.

두부에는 사람의 건강에 리로운 단백질, 기름, 당질, 광물질 등이 풍부히 들어있고 소화흡수률이 높아 조선봉건왕조시기 편찬된《동국세시기》라는 책에도 지금의 반찬중에서 가장 좋은 음식은 두부라고 씌여져 있다…

이날 위대한 수령님께서는 룡북식료공장도 찾으시고 옛날에 우리 조상들은 망돌만 있으면 두부를 얼마든지 만들어먹었다고 하시며 신비스러운것이 없으니 여러가지 방법으로 맛좋은 두부를 생산해서 인민들에게 공급하여야 한다고 하시였다.

위대한 수령님의 교시를 받아안은 일군들은 곧 어느 한 두부공장에 나가 기술자들의 지혜를 발동하고 고심어린 연구를 거듭하던 끝에 몇가지 기술적문제들

을 해결하여 20여일만에 새로운 두부를 만들어내는데 성공하였다.

어느날 새로운 방법으로 질좋은 두부를 만들어냈다는것과 두부에 대한 시민들의 평가도 대단히 좋아졌다는 보고를 받으신 위대한 수령님께서는 그 두부를 보아주시고 인민들에게 사철 따끈따끈한 두부를 마음껏 먹여보았으면 하는것이 자신의 간절한 소원의 하나이라고 하시면서 동무들이 오늘 나를 기쁘게 해주었다고 못내 만족해하시였다.

그러시면서 위대한 수령님께서는 자신께서 오늘 기쁜 마음으로 두부이름을 하나 지어주겠다고, 두부가 하들하들한것이 보기에도 차분한 맛이 나니 **《콩깨묵두부》**라고 하는것이 좋겠다고 하시였다.

그후에도 위대한 수령님께서는 한겨울의 이른새벽에 어느 한 두부공장을 찾으시여 몸소 두부맛도 보아주시고 공장과 농촌마을들을 찾으시여서는 콩을 식생활에 합리적으로 리용하여 인민들에게 더 많은 두부를 만들어 공급할데 대하여 가르쳐주시였다.

위대한 수령님의 간절한 소원이 담긴 사랑의 조치에 의하여 조선사람들이 즐겨먹던 민족음식 두부는 이렇듯 **《콩깨묵두부》**로 새롭게 태여나 오늘도 인민들의 식탁을 보다 풍성하게 하여주는 좋은 음식의 하나로 되고있다.

늘어난 분배몫

1960년 9월 어느날 청신한 가을하늘아래 풍년의 낟알향기 넘치는 청산벌은 위대한 수령 **김일성**동지를 모신 기쁨으로 더없이 설레이였다.

위대한 수령님을 모시고 수양버드나무둘레에 모여앉은 농장원들은 기쁨에 넘쳐 들썩거리였다.

한 농장원이 자리에서 일어나 위대한 수령님께 올해에는 1년 먹을 낟알만 집으로 가져가고 나머지는 나라에서 곧장 사주도록 해주었으면 한다고 말씀올리였다.

곁에 앉은 다른 농장원들도 이구동성으로 그렇게 해주었으면 좋겠다고 한마디씩 덧붙였다.

그러자 위대한 수령님께서는 그렇다면 한사람앞에 얼마씩이나 남기면 1년간 식량이 넉넉할것 같은가고 물으시였다.

이때 다른 농장원이 그저 아이, 어른 할것없이 한사람앞에 벼 대여섯가마니만 있으면 넉넉하다고 말씀올리였다.

그의 대답을 들으신 위대한 수령님께서는 300kg이라… 그것도 좀 적습니다, 군대에 나갔던 아들이 제

대되여오는 집도 있겠고 또 공장에 가있는 딸이 휴가를 받고 놀러도 올것이 아닙니까, 그리고 시집갔던 딸도 친정집에 나들이올것이고… 그러면 부모보러 오는 자식들에게 《공급받은 쌀을 가지고 오너라.》 하겠습니까라고 하시였다.

그바람에 와― 하고 한바탕 웃음판이 터졌다.

위대한 수령님께서도 크게 웃으시였다.

이윽고 그이께서는 옛날부터 조선사람들은 장마당에서 사돈님을 만나도 쌀 판돈으로 술 한잔 대접해보내는 풍습이 있는데 1년에 한번이라도 사돈님이 찾아오면 대접도 해야 할것이 아닌가고 하시면서 그러니 1년에 아이, 어른 할것없이 한사람앞에 400kg씩은 남겨놓아야 한다고 하시였다.

인심이 후더운 우리 민족의 가정생활풍습을 헤아리시여 집집마다 제대되여올 아들과 나들이올 시집간 딸의 몫에 사돈님대접몫까지 찾아주시여 정해주신 분배몫, 정녕 이것은 농장원자신들도 미처 생각지 못했던 분배몫이였다.

이렇게 되여 그해 이곳 농장원들은 집집마다 부모보러 오는 자식뿐아니라 사돈님대접몫까지 합쳐 분배몫을 받게 되였다.

달라진 장맛

예로부터 조선음식맛의 좋고나쁨은 장맛에 달려있다고 하였다.

그것은 18세기에 편찬된 《증보산림경제》에 《장은 모든 음식맛의 으뜸이다. 집안의 장맛이 좋지 않으면 좋은 남새와 고기가 있어도 좋은 음식으로 될수 없다.》고 씌여져있는것만 보아도 잘 알수 있다.

장맛에 대한 조선사람들의 관심이 얼마나 큰가 하는것은《장이 달아야 국이 달다.》,《장이 단 집에 복이 많다.》 등의 속담이 널리 전해져온것을 놓고도 잘 알수 있다.

1962년 2월 중순 온천군을 현지지도하고계시던 위대한 수령님께서는 어느날 저녁 이곳 군의 책임일군들과 함께 식료공장 지배인을 부르시였다.

그들을 반갑게 맞아주신 위대한 수령님께서는 장문제를 의논해보자고 동무들을 불렀다고 하시면서 온천장에 대한 인민들의 평가가 어떤가고 물으시였다.

그들이 제대로 대답을 올리지 못하고있는데 위대한 수령님께서는 여러곳을 다니며 먹어보던중

온천장이 맛이 좋지 못한데 인민들이 먹는 장을 되는대로 만들어서야 되겠는가고 하시였다.

조선음식은 밥다음에 장인데 장맛이 없으면 고기국도 맛이 없다. 조선사람에게 있어서 간장, 된장은 한끼도 없어서는 안될 귀중한 식료품이다. 동무들이 만드는 장이 맛이 없으니 군내인민들은 늘 맛없는 음식을 먹을것이 아닌가. 지난날에 장을 맛있게 잘 담그지 못하는 며느리는 시어머니로부터 미움을 받았다고 하는데 이것은 장이 그처럼 식생활에서 중요하다는것을 의미한다…

그러시면서 위대한 수령님께서는 장을 맛있게 담그지 않으면 시어머니가 아니라 인민들의 비난을 받는다고 일깨워주시고 우리는 인민들에게 고기도 많이 먹이고 닭알도 많이 먹이자고 하는데 무엇때문에 간장, 된장이야 맛좋게 만들어먹이지 못하겠는가고 하시였다.

일군들은 인민들에 대한 복무정신이 부족하였던 자기들의 처사를 뉘우치며 얼굴을 붉히였다.

지난날 농촌의 그 어느 집에 가도 방안이나 부엌의 여러곳에 주렁주렁 매달아놓은 메주덩이를 볼수 있었다.

집집마다 자체로 장을 담그는것은 녀성들에게 있어서 품이 드는 일의 하나였다.

해방후 위대한 수령님께서 군마다 장공장을 세우도록 하시여 수천년을 두고 수공업적으로 담그어 먹던 장이 공업적방법으로 생산되게 되였다. 그리하여 장의 가지수가 늘어나고 장맛도 훨씬 더 좋아지게 되였다.

그러나 인민들에게 보다 질좋은 장을 안겨주시려 마음쓰신 위대한 수령님의 헌신은 그 끝을 알수 없었다.

얼마후 위대한 수령님께서는 온천식료공장에 유능한 기술일군들과 새로운 설비들을 보내주시였다.

이곳 일군들은 장맛이 없으면 인민들로부터 비난을 받는다는 그이의 가르치심을 심장에 새기고 장맛을 개선하기 위한 사업을 힘있게 내밀어 마침내 평양장맛과 다름없는 장을 만들어내게 되였다.

새로 정비된 식료공장에서 맛좋은 장이 생산된다는 보고를 받으신 위대한 수령님께서는 못내 기뻐하시며 도, 시, 군책임일군들과 지방공업부문 일군들이 온천식료공장을 돌아보도록 하시여 모든 도들에서 장맛을 개선하기 위한 사업을 적극 벌려나가도록 이끌어주시였다.

오늘 나라의 곳곳에 세워진 크고작은 기초식품공장, 식료공장들에서 생산되여 나오는 맛좋은 여러가지 장들은 인민들의 호평을 받고있다.

젓갈문제

세 면이 바다로 둘러싸인 조선에서는 일찍부터 명란젓, 새우젓, 멸치젓, 조개젓, 굴젓, 게젓을 비롯한 여러가지 젓갈품이 밑반찬으로 널리 리용되여왔다.

력사자료에 의하면 조선민족이 젓갈을 부식물로 리용해온 력사는 매우 오래다.

세나라시기 결혼례장에 젓갈이 쓰이였다고 한《삼국사기》의 기록과 새우로 만든 젓갈을 모두 즐겨하였다는《고려도경》의 기록은 조선사람들이 오래전부터 젓갈을 만들어 식생활에 널리 리용하였다는것을 보여주고있다.

그 맛이 하도 독특하여 한번 맛을 들이면 그릇에 담은것이 다 없어질 때까지 수저를 놓지 못한다는 젓갈이야말로 밥반찬으로서는 더없이 좋은 부식물이다.

그러나 한때 수산부문의 일부 일군들은 중세소어업을 소홀히 하고 대형어업에만 매달리면서 인민들에게 젓갈품을 제대로 공급하지 못하고있었다.

1967년 12월초 위대한 수령 **김일성**동지께서는 남포시안의 수산부문 일군들을 부르시였다.

위대한 수령님께서는 지난번 남포에 나갔다가 인민들로부터 새우젓이 잘 공급되지 않는다는 말을 들었는데 어

떻게 된 일인지 알고싶어 동무들을 불렀다고 하시였다.

그러시고는 자신께서도 평양에서 자랐는데 그때 어렵게 살았기때문에 죽을 쑤어먹으면서도 새우젓은 먹었다고 하시며 인민들에게 새우젓 하나 넉넉히 공급하지 못해서야 무슨 면목이 있겠는가고 하시였다.

일군들의 생각은 깊어졌다.

예로부터 조선서해를 낀 평안도사람들은 집집마다 새우나 조개로 젓갈을 담그어두고 그것을 밥반찬으로 리용하였다.

그리고 집에 귀한 손님이 온 경우에도 자기 고장의 특산물인 젓갈을 음식상에 올려놓군 하였다.

이날 위대한 수령님께서는 일군들에게 새우젓이나 조개젓 같은것은 옛날부터 서해의 이름난 특산물이며 우리 인민들이 제일 좋아하는 밥반찬의 하나라고 가르쳐주시면서 중세소어업에 힘을 넣어 인민들이 좋아하는 여러가지 젓갈품을 공급하기 위한 조치까지 취해주시고야 마음을 놓으시였다.

인민들에게 여러가지 맛좋은 젓갈품을 더 많이 공급할데 대한 위대한 수령님의 가르치심을 관철하기 위하여 수산부문 일군들이 잡도리를 단단히 하고 젓갈생산에 달라붙었으며 이를 계기로 갖가지 젓갈품들이 생산되여 인민들의 식탁에 오르게 되였다.

영채김치와 총각김치

김치는 고유한 조선민족음식이다.

조선에서 김치를 담그기 시작한 력사는 매우 오래며 그 가지수도 담그는 계절과 재료에 따라서 여러가지이다.

통배추김치, 보쌈김치, 동치미, 나박김치, 깍두기, 오이김치, 미나리김치…

이러한 김치중에는 위대한 수령 **김일성**동지의 세심한 관심속에 자기의 본색을 되찾은 이채로운 김치도 있다. 그것이 바로 영채김치와 총각김치이다.

위대한 수령님께서는 회고록 **《세기와 더불어》**에서 1931년 12월 중순경에 명월구에서 동지들과 함께 당콩을 넣은 강냉이죽과 함께 영채김치를 드시던 때를 감회깊이 추억하시였다.

그러면 위대한 수령님께서 60여년이 넘는 오랜 세월 그토록 잊지 못해하시며 감회깊이 추억하신 영채김치는 어떤 김치인가.

량강도와 함경북도를 포함한 북부지방 사람들은 오래전부터 영채를 재배하여 식생활에 널리 리용하였다.

영채는 갓의 한 종류로서 일명 생갓, 산갓, 상갓이라고도 불리우는 한해살이남새작물이다.

사람의 건강에 좋은 여러가지 영양성분들이 함유되여있으며 매운맛과 특이한 향기가 풍기는 영채의 잎과 줄기로는 절임이나 나물을 해먹기도 하고 고기볶음에 넣어먹기도 한다.

그중에서도 이채를 띠는것은 영채로 만든 김치이다.

영채김치 담그는 방법을 보면 먼저 잎과 줄기를 다듬어 바람이 통하는 더운 방에 펴놓고 노란색이 나도록 띄운다. 그 다음 맑은 물에 씻어 소금물에 절구었다가 생강즙, 다진 마늘, 파, 통고추 등 여러가지 양념에 버무려 독에 넣은 다음 초절임했던 소금물을 적당히 부어넣고 아구리를 봉해놓는다.

원래 영채김치는 함경북도의 길주, 명천사람들이 잘 담그었다.

이곳 사람들은 집에 귀한 손님이 오면 영채김치를 밥반찬으로 상에 차려 대접하는것을 풍습으로 여겨왔다.

지난날 한갖 지방의 토배기음식에 불과했던 소박한 영채김치는 민족음식의 전통을 귀중히 여기신 위대한 수령님에 의하여 오늘 누구나 다 아는 음식으로, 연회상에도 오르는 음식으로 되였다.

예로부터 조선사람들이 즐겨먹어온 김치가운데는 총각김치로 불리우는 이채로운 김치도 있다.

전해오는 말에 의하면 총각김치라는 이름은 김치

로 담글 무우가 애어려서 김장감으로는 되지 못한다는 뜻에서 상투를 틀지 못하여 어른이 되지 못한 총각애들에 비유하여 불리워지기 시작한것이라고 한다.

다시말하여 줄기와 잎이 붙은채로 있는 애어린 무우로 담근 김치라는 의미로 부른다는것이다.

1968년 11월 중순이였다. 현지지도의 길을 이어가시던 위대한 수령님께서는 가을한 남새밭에 작은 무우들이 그대로 있는것을 보시고 왜 저 무우들을 뽑지 않았는가고 물으시였다.

일군들로부터 무우가 작기때문에 집짐승먹이로 리용하려 한다는 보고를 받으신 그이께서는 저 아까운것을 왜 집짐승에게 먹이겠는가고 하시며 동무들중에 누가 총각김치를 먹어본 사람이 있는가고 물으시였다.

한 일군이 어렸을 때 먹어보았다고 말씀드리자 위대한 수령님께서는 다시 그에게 고향이 어딘가고 물으시였다.

함경북도 선봉(당시)이라는 대답을 들으신 그이께서는 총각김치는 북쪽사람들이 많이 담그어먹었다고 하시며 이번에는 총각김치의 유래에 대하여 이야기하시였다.

그이께서는 일군들에게 총각김치는 가난한 사람들이 만들어먹던 김치라고 하시며 작은 무우들을 뽑아 잎을 따지 않고 다듬어 맑은 물에 깨끗이 씻은 다음

끓는 물에 살짝 데쳐내여 양념을 해서 한달쯤 익히면 맛있는 김치가 된다고 가르쳐주시였다.

그러시고는 어렸을 때 만경대할머님이 담그어준 총각김치맛이 참 별맛이였다고 하시였다.

1973년 11월 어느날에는 또 이런 일도 있었다.

저녁식사를 마치신 위대한 수령님께서는 오늘 저녁엔 김치가 입맛을 돋구어주었다고 하시면서 문득 곁에 있던 한 접대원에게 총각김치를 먹어본 일이 있는가고 물으시였다.

총각김치라는 이름조차 처음 들어본다는 그의 대답을 들으신 수령님께서는 그 유래에 대하여 구체적으로 설명해주시였다.

총각김치라는것은 채 자라지 않은 어린 무우로 김치를 담근다는데서 유래된 김치이름이다. 총각김치는 잎이 달린 무우를 소금에 절구었다가 여러가지 양념과 버무려 담그고 물을 조금 해붓는데 동치미와 함께 김치의 원종이라고 할수 있다. 옛날 북쪽지방에서는 기후가 차서 무우가 채 자라지 않았는데 그것을 그대로 수확하여 김치를 담근것이 맛이 좋아 온 나라에 퍼졌다. 총각김치물로 국수를 말아먹으면 제격이다. 하루종일 일하면서 답답하던 가슴도 후련해지고 머리가 상쾌해진다. …

총각김치에 대한 이야기를 들으며 접대원은 하나

의 민족음식도 소홀히 하지 않으시고 귀중히 여기시는 그이를 경건하게 우러러 보았다.

색다른 김치

1970년 5월 어느날 평양시인민위원회의 한 일군은 위대한 수령 **김일성**동지의 부르심을 받게 되였다.

긴급한 일이 제기된것이라고 속단하며 일군은 급히 차를 달려 위대한 수령님께서 현지지도하고계시는 덕천지구에 도착하였다.

그 일군을 반갑게 맞아주신 수령님께서는 여기 와서 가을무우를 소금에 절였다 다음해 봄, 여름까지 두고 먹는 집들이 있다고 하기에 오늘 아침에 한 집에 가서 맛을 보았는데 군냄새도 나지 않고 맛이 아주 좋다, 여기서는 그것을《흙김치》라고 부른다고 한다, 그래서 동무도 그것을 먹어보라고 여기까지 오라고 하였다고 하시였다.

인민들에게 이른봄에도 남새를 넉넉히 먹이시려고 얼마나 마음쓰시였으면 이렇게 지방사람들이 담가먹는 수수한 김치맛까지 보시였으랴 하는 생각에 일군은 눈시울이 뜨거워올라 아무 말씀도 올리지 못하였다.

위대한 수령님께서는 일군을 자신의 곁에 앉히시

고 흙김치담그는 방법과 가공방법에 대하여 하나하나 가르쳐주시였다.

흙김치는 절임방법도 아주 쉽다. 무우를 물로 씻으면 안된다. 물에 씻으면 군냄새가 나기때문에 솔 같은것을 가지고 흙을 잘 털어버려야 한다. 그리고 독에 무우를 한돌기 넣고 소금을 뿌리고 또 한돌기 넣고 소금을 뿌리며 한독 가득 채운다. 그 다음에는 공기가 들어가지 않게 뚜껑을 꼭 덮고 독을 밀봉해두었다가 다음해 봄에 가서 먹을 때 헤친다. 한겨울을 나고 이른봄에 나가 뚜껑을 열면 독안에는 없던 물이 가득한데 그속에 무우가 잠겨있다. 먹기 전에 무우를 꺼내여 깨끗이 씻은 다음 그것을 다시 찬물에 넣고 서너시간 있으면 누런 물이 우러나온다. 이 김치국물에 무우를 썰어 그대로 먹으면 쩡하고 시원한것이 동치미 못지 않다. 또한 이 절인 무우를 잘게 썰어서 고추, 파 같은 조미료를 넣어 무우짠지를 해먹어도 별맛이다.

그러시고는 일군에게 꼭 흙김치를 맛보고 가라고 다시금 이르시였다.

일군은 위대한 수령님의 모습을 우러르며 언제나 인민들의 식생활 구석구석에 이르기까지 따뜻이 보살펴주시는 그이의 다심한 은정이 가슴에 어려와 뜨거운것을 삼키였다.

약재로도 좋은 미나리

미나리는 조선에서 오래전부터 재배하여온 미나리과에 속하는 여러해살이남새작물로서 부식물로뿐아니라 약재로도 널리 쓰인다.

미나리는 단백질, 지방, 당질, 비타민(A, B1, B2, C)류와 정유, 콜린 등을 포함하고있어 물고기중독때는 독풀이약으로 쓰이며 간염, 돌림감기, 신경통 등에도 효능높은 약으로 쓰인다.

한편 《고려사》에 《근전》(미나리밭)이라는 기록이 있는것만 보아도 조선사람들이 고려이전시기부터 미나리를 널리 재배하여 음식감으로뿐아니라 약재로 써왔다는것을 알수 있다.

1974년 6월 어느날이였다.

한 일군과 자리를 같이하신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 미나리무침이 아주 맛있다고, 미나리는 생것으로 고추장에 찍어먹어도 맛있고 오늘처럼 데쳐서 무친것도 좋다고 하시면서 동무도 미나리를 좋아하는가고 물으시였다.

사실 그 일군은 미나리가 흔한 고장에서 나서 자랐지만 냄새가 별나다고 하면서 미나리음식을 입

에 대지조차 않았었다.

일군으로부터 이런 사연을 듣고나신 위대한 수령님께서는 가볍게 웃으시며 미나리는 사람들의 간장을 보호하고 간염치료나 독풀이를 하는데 아주 좋은 약재라고 깨우쳐주시였다.

그러시고는 미나리가 약효능이 높아 고려약재로 널리 사용되고있는데 대하여 여러가지 실례를 들어 설명해주시였다.

그이께서는 계속하여 미나리의 생육조건에 대하여 물으시였다.

일군은 머리를 기웃거리며 몸둘바를 몰라하였다.

위대한 수령님께서는 그를 바라보시며 어떤 사물현상이나 본태를 잘 알아야 한다고 하시면서 미나리는 습한 땅에서 잘 자라고 생활력도 강하다고, 그래서 자연적으로 자라난 미나리만이 아니라 인공적으로 습한 땅에서 미나리를 재배하도록 하였다고, 오늘 우리 인민들은 미나리를 약으로도 쓰고 부식물로도 널리 리용하고있다고 일깨워주시였다.

지금까지 범상히 보아온 미나리에 대하여 알기쉽게 가르쳐주시는 위대한 수령님을 우러르며 일군은 탄복을 금치 못해하였다.

김치움이 생겨난 사연

1977년 7월 평안북도 창성군 약수리의 어느 한 가정을 찾으신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 주인집 아주머니에게 새 집이 좋은가고 다정히 물으시였다.

정말 좋다고 말씀올리는 그를 바라보시며 부엌에 들어서신 위대한 수령님께서는 수도꼭지를 돌려보시고 물이 잘 나오는가, 땔감은 무엇을 쓰는가에 이르기까지 하나하나 알아보시였다.

이어 방안까지 다 돌아보시고 밖으로 나오신 위대한 수령님께서는 마당 한구석에 놓여있는 김치독을 한동안 바라보시였다.

여름에는 의례히 마당에 엎어놓군 하는 빈 김치독이였다.

깊은 생각에 잠겨계시던 위대한 수령님께서는 동행한 일군들에게 가정들에 김치움을 만들어주는것이 좋겠다고 하시였다.

사실 집주인들도 새 집에서 불편을 모르고 살다보니 김치움에 대해서는 미처 관심을 두지 못하고있었다.

예로부터 조선사람들은 집집마다 김치움을 잘 만들어 리용하는 풍습이 있었다.

김치움은 주로 앞뜰이나 뒤뜰의 부엌과 가까운 한구석에 짓군 하였다. 지방에 따라 김치움의 형식과 만드는 방법을 서로 달리하기도 하였다. 겨울철에 눈이 많이 내리는 추운 북부지방들에서는 땅을 깊이 파고 기둥을 세운 다음 그우에 가름대를 여러대 가로놓고 흙을 두텁게 덮어 견고하게 만들었다. 이와는 달리 추위가 덜한 서해안 및 중부지방들에서는 독이 들어갈 깊이만큼 땅을 파고 각추형으로 기둥을 몇대 세운 다음 벼짚 또는 강냉이짚을 둘러치는 형식으로 만들었다. 이렇게 만든 김치움에는 김장독이나 무우, 파, 감자종자들을 보관하였다.

비록 크지 않은 김치움이였지만 거기에 깃들어있는 조선민족의 슬기와 지혜, 근면함을 더없이 소중히 여기시였기에 위대한 수령님께서는 집집마다 김치움을 만들어주어 살림살이에 적극 리용하도록 마음을 쓰신것이였다.

위대한 수령님께서 다녀가신 후 김치움건설에 필요한 많은 자재가 마을에 도착하였다.

그리하여 새집들이한 모든 가정들마다에는 번듯한 김치움이 생겨나게 되였다.

고구려시조왕릉

평양시 력포구역 룡산리에는 동방의 천년강국으로 이름떨친 고구려의 건국시조 고주몽(동명왕)의 릉이 있다.

고주몽은 B.C. 277년에 조선력사에서 첫 봉건국가인 고구려를 세운 시조왕으로서 건국초기에 주변의 여러 소국들을 통합하여 강대한 국가의 기틀을 마련하였다. 하기에 고구려사람들은 고주몽을 숭배하고 신적인 존재로 여기였으며 사후에는 좋은 자리에 안장하고 릉도 잘 만들었다.

고주몽의 무덤은 원래 그가 활동하던 고구려의 첫 수도인 졸본(오늘의 중국 료녕성)에 있었다.

그러던것을 고구려사람들이 427년에 수도를 국내성(오늘의 중국 길림성 집안시)으로부터 평양으로 옮길 때 현재의 위치로 옮겨왔다.

그러나 1970년대초까지만 하여도 조선의 력사학계에서는 동명왕릉의 주인공문제를 둘러싸고 오래동안 론의가 분분하였다. 거기에는 그럴만한 사연이 있었다.

지난날 일제와 그에 추종한 반동어용사가들은 고주몽은 전설에 나오는 환상적인 인물이며 따라서 동명

왕릉도 가짜라는 헛소문을 날조하여 퍼뜨리였다.

게다가 해방후 반당종파분자들과 사대주의에 물젖은 일부 사람들은 고주몽이 졸본에 첫 수도를 정하고 그곳에서 살다가 죽었는데 어떻게 평양에 그의 묘가 있겠는가고 하면서 동명왕릉의 존재사실을 한사코 부정해나섰다.

그리하여 동명왕릉의 주인공문제는 좀처럼 풀수 없는 수수께끼로 오래동안 남아있게 되였다.

이 문제를 두고 그 누구보다도 가슴아파하시며 사색에 사색을 거듭하시던 위대한 수령 **김일성**동지께서는 1970년대 중엽의 어느해 일군들과 함께 한편의 기록영화를 보신적이 있었다.

화면에는 꿈결에도 그리던 어머니조국의 품에 안기는 재일동포들의 감격과 환희, 그들을 맞이하는 조국인민들의 뜨거운 동포애가 넘쳐흐르는 가운데 유골함을 안고 배에서 내리는 동포들의 모습도 실리였다.

이 장면을 보시던 위대한 수령님께서는 자 보시오, 조선사람들은 저렇게 이역만리에서도 자기 조상의 유골을 가지고 오지 않는가, 하물며 강대하였던 고구려사람들이 자기의 건국시조의 묘를 버리고 올수 있겠는가고 하시였다.

1974년 1월 하순 어느날 한 일군을 부르신 그이께서는

최근 고구려시기 력사를 연구해본데 의하면 왕이 쓰고살던 사당은 두고 올수 있지만 시조왕의 무덤은 두고 올수 없다고, 고구려가 도읍을 평양으로 옮길 때 동명왕의 묘지도 평양으로 옮겨 현재의 위치에 만들어놓은것으로 보는것이 정확한것 같다고 하시면서 발굴사업을 심화시킬데 대한 과업을 주시였다.

이렇게 되여 국가적인 관심속에 동명왕릉에 대한 조사발굴사업이 본격적으로 진행되였다. 그 과정에 릉에서는 금, 은, 동으로 만든 100여개의 왕관장식품들과 관못, 구슬과 머리빗 등 귀중한 유물들이 발굴되였으며 오랜 세월 스며내린 돌물에 가리워 보이지 않던 무덤벽화도 찾아내게 되였다. 뿐만아니라 왕릉앞에서 방대한 규모의 사찰터와 함께 《정릉》, 《릉사》라는 글이 새겨진 기와쪼각들도 찾아냄으로써 오래동안 미해명으로 남아있던 동명왕과 동명왕릉고증문제가 비로소 해명되게 되였다.

그후 1976년 11월말 **김일성**종합대학을 찾으신 위대한 수령님께서는 대학의 교원, 학생들이 새로 발굴해낸 동명왕릉의 유물들을 주의깊게 보시였다.

그이께서는 일군들을 둘러보시며 동명왕릉은 자기 조상의 묘에 대한 조선사람들의 신조와 관련된 문제이라고, 고구려사람들은 건국시조인 동명왕을

신격화하였던것만큼 도읍을 평양으로 옮길 때 건국시조의 묘를 줴버리고 나올수는 없었을것이라고 하시였다.

그리시면서 원래 조선사람들은 자기 조상의 묘를 함부로 줴버리고 다니지 않는다고 하시며 그전에 기록영화에서 보시였던 사실을 이야기하시였다. 그리시고는 지금 다른 나라에 가서 살던 사람들도 조국으로 귀국할 때에는 자기 부모들의 유해를 상자에 넣어가지고 오는데 하물며 강대했던 고구려사람들이 자기들의 건국시조의 릉을 줴버리고 다닐수야 없지 않는가고 하시였다.

이렇듯 하나의 력사문제를 해명하는데서 그 어떤 문헌자료보다도 조상전래의 풍습을 더 중시하시고 내세우신 위대한 수령님의 숭고한 민족애에 의하여 오랜 기간 갑론을박하며 풀지 못하고있던 수수께끼는 드디여 풀리게 되였으며 그후 동명왕릉은 고구려시조왕의 무덤으로 명백히 고증되게 되였다.

오늘도 고구려시조왕릉의 체모에 어울리게 웅장하게 개건된 동명왕릉을 찾으면 누구나 해설강사들로부터 오래동안 론의가 분분하였던 동명왕릉의 주인공을 어느분이 어떤 심혈을 바쳐 찾아주시였는가 하는 그날의 이야기를 감동깊이 들을수 있다.

개성의 추어탕

추어탕은 두부와 미꾸라지를 넣고 끓인 음식으로서 맛좋고 영양가가 높아 예로부터 소문난 보양음식의 하나로 일러왔다.

12세기초에 편찬된 《고려도경》이라는 책에 미꾸라지를 료리에 리용하였다는 기록이 전해져오는것만 보아도 추어탕은 력사가 오랜 음식이라는것을 알수 있다.

지난 시기 추어탕은 조선의 어느 지방에서나다 만들어먹었지만 그중에서도 미꾸라지와 모두부를 간장과 고추장으로 간을 맞추어 끓이다가 파, 고추, 마늘, 방아풀을 넣고 더 끓인 다음 산초가루를 뿌려 만든 개성지방의것이 제일 유명하였다.

1972년 9월 중순 어느날 개성시를 찾으시여 새로 건설한 백화점을 돌아보시던 위대한 수령 **김일성**동지께서는 문득 일군들에게 개성의 기본특식이 무엇인가고 물으시였다.

일군들은 상밥, 설렁탕, 약과 등 개성에서 일러주는 여러가지 민족음식들을 아는껏 말씀드리였다.

그러나 어느 하나도 그이께 만족을 드리지 못하였다.

위대한 수령님께서 찾으시는 개성특식은 무엇인가.

일군들이 몹시 궁금해하였지만 그이께서는 웃기만 하실뿐이였다.

그러시던 위대한 수령님께서는 개성에서 오래 산 로인들을 만나시여 개성특식이 무엇인가고 다시금 물으시였다.

한 로인이 예로부터 개성에서는 추어탕을 별식으로 일러왔다고 말씀올리였다.

그제서야 위대한 수령님께서는 개성사람들은 추어탕을 좋아하였다고, 추어탕이라는것은 두부와 미꾸라지를 넣고 끓인것이라고, 지난날 개성사람들이 만들어 먹던 이런 특식을 다 찾아내여 인민들에게 봉사해주면 얼마나 좋아하겠는가고 하시였다.

정녕 세월의 흐름속에서 사라져가던 지방의 고유한 민족음식 하나에도 깊은 관심을 돌리시는 위대한 수령님의 은정속에 경치 아름다운 개성시 자남산기슭에는 추어탕을 전문으로 하는 식당이 번뜻하게 일떠서게 되였으며 오늘도 찾아오는 사람들을 반겨맞아 봉사해주고있다.

고추장과 무우장절임

1974년 6월 어느날 저녁이였다.

위대한 수령님께서 드실 저녁상에는 끼마다 번지지 않고 오르는 고추장과 무우장절임이 놓여있었다.

그것을 바라보는 접대원의 마음은 다른 음식들도 있는데 하필이면 하는 생각을 털어버릴수 없었다.

잠시후 저녁상을 물리신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 그의 이러한 심정을 헤아리신듯 이윽고 생각에 잠겨계시다가 조용히 이야기를 시작하시였다.

고추장과 장절임은 오래전부터 우리 인민들이 즐겨 만들어먹는 민족식품이다.

우리 인민들은 가을에 겨울김장을 하면서 무우를 여러가지 모양으로 썰어 말리웠다가 깨끗이 씻어 양념을 하여 겨울과 봄, 여름에 반찬이 부족할 때 밑반찬으로 리용하여왔다. 말린 무우속에는 사람들의 건강에 필요한 여러가지 성분들이 많이 포함되여있고 그 맛도 또한 좋다. …

하지만 그때까지도 위대한 수령님의 깊은 심중을 헤아릴길 없었던 접대원처녀는 누구나 풍족한 생활을 누리고있는 때에 그이의 식탁에만 검소한 식찬이 올라

야 하는지 도무지 납득이 가지 않았다.

그러는 그를 바라보시며 위대한 수령님께서는 이번에는 장에 대하여 설명을 하시였다.

위대한 수령님께서는 고추장과 간장, 된장도 조선의 자랑이라고, 우리 선조들은 예로부터 콩에 많은 단백질을 그대로 먹은것이 아니라 삶아서 발효시켜 간장, 된장, 고추장으로 만들어먹었다고 하시며 이것만 보아도 우리 조상들이 예로부터 문명하고 슬기로운 인민이였다는것을 잘 알수 있다고 하시였다.

그러시면서 위대한 수령님께서는 나는 우리 민족고유의 음식인 고추장과 무우장절임을 그 어떤 다른 음식보다 더 좋아하며 그것을 매일 먹으면서 우리 인민의 슬기와 민족적전통에 대하여 긍지높이 생각하군 합니다, 사회주의가 건설되고 생활이 향상되였다 하여 고유한 민족적인것을 멀리하면 안됩니다, 나는 언제나 인민들과 같이 수수한 민족음식 한두가지면 만족합니다라고 하시였다.

접대원처녀는 여직껏 한없이 검박하고 소탈한 인민적품성을 지니신 위대한 수령님의 검소한 식탁이 그리고 민족료리에 대한 그토록 깊으신 조예가 다름아닌 조선민족에 대한 가장 열렬한 사랑과 긍지와 잇닿아있고 민족의 전통을 꿋꿋이 이어나가시려는 숭고한 의지의 발현인줄 비로소 가슴저리게 깨달았다.

콩의 원산지

맛있고 영양가높은 콩은 오늘 사람들의 식생활에서 없어서는 안될 중요한 알곡작물로 널리 알려져있다.

그러나 조선이 세계에서 맨 처음으로 콩을 재배하기 시작한 원산지라는 사실에 대해서 아는 사람은 그리 많지 못하였다.

민족을 제일로 사랑하시고 민족의 고유한 전통을 찾기 위한 사업에 마음써오신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 여러 력사문헌자료들과 유적유물들을 료해하시고 조선민족이 세상에서 처음으로 콩을 심고 가꾸어왔다는것을 해명해주시였다.

1984년 6월 위대한 수령님께서 동유럽의 어느 한 나라를 방문하시였을 때였다.

오찬회석상에서 그 나라 내각제1부수상은 자기 나라에서는 콩을 많이 심고있다고 하면서 경제적효과성이 큰데 대하여 자랑삼아 말씀드렸다.

그의 이야기를 다 듣고나신 위대한 수령님께서는 력사적으로 볼 때 콩은 조선에서 제일먼저 심기 시작하였다, 우리 인민은 오래전부터 콩을 재배하여왔다, 지금으로부터 한 500년전에 프랑스사람이 우리 나라에

서 콩종자를 가져다 자기 나라에 심기 시작하였다, 그때부터 유럽에 콩이 퍼지기 시작하였다고 하시면서 식물학에도 그렇게 씌여있다고 하시였다.

콩의 재배력사와 관련한 그이의 설명은 계속되였다.

콩은 지금으로부터 수천여년전에 우리 선조들이 제일먼저 심기 시작하였다.

처음에는 야생콩을 재배하였다. 그후 콩알이 크고 둥글며 소출이 높고 가지를 잘 치는 종자를 골라 널리 재배하였다. 중국에서는 지금으로부터 약 2 700년전에 우리 나라에서 콩을 가져다가 심기 시작하였는데 그것을《숙》(콩을 상징한 상형문자) 또는《호두》(다른 나라에서 가져온 콩이라는 뜻)라고 불렀다. 일본에서도 약 2 000년전에 우리 나라에서 콩을 가져다 심기 시작하였는데 이 나라에서는 그것을 《대두》라고 하였다. 유럽의 여러 나라들에서는 그보다 퍽 후인 18세기 30년대에 이르러서야 우리 나라를 비롯한 아시아나라들로부터 콩을 가져다 심기 시작하였다.

콩의 원산지와 재배력사에 대하여 어찌나 감명깊게 설명해주시였던지 오찬회에 참가한 그 나라 사람들은 연방 고개를 끄덕이며 감탄을 금치 못해하였다.

그때로부터 10년이 지난 1994년 3월초 위대한 수령님께서는 전국농업대회 참가자들과 기념촬영을 하시는

그 짧은 시간에도 일군들에게 원래 콩은 우리 나라에서 처음으로 심었다고, 오래전부터 우리 나라에서 심어온 콩이 프랑스를 비롯하여 유럽의 여러 나라들에 퍼지고 중국에서도 심게 되였다고 하시면서 이것을 보면 우리 민족은 단군이 나라를 세운 때로부터 시작하여 5 000년의 유구한 력사를 빛내이며 살아온 가장 우수하고 재능있는 민족이라는것을 알수 있다고 하시였다.

이렇게 숭고한 민족애를 지니신 위대한 수령님에 의하여 콩의 원산지가 조선이라는 사실이 사람들에게 널리 알려지게 되였다.

두릅나물김치

두릅나물은 각지의 산기슭과 산골짜기, 양지바른 곳에서 자라는 산나물의 하나로서 향기롭고 맛이 좋아 오래전부터 인민들속에서 음식감으로 널리 리용되여왔다.

1985년 6월 중순 어느날이였다.

북변의 어느 한 지방을 현지지도하고계시던 위대한 수령 **김일성**동지께서는 아침일찍 일군들을 부르시여 산구경을 가자고 하시였다.

신선한 새벽공기를 한껏 들이마시며 산을 오르던

일행이 산중턱에 이르렀을 때였다.

위대한 수령님께서는 걸음을 멈추시고 옆에 있는 가시돋힌 나무를 가리키시며 이것이 두릅나무라고 하시면서 나무아지끝에 돋아나온 두릅순을 따오라고 이르시였다.

일군들과 함께 두릅나물과 여러가지 산나물을 뜯어가지고 돌아오신 그이께서는 나물을 다듬기 시작하시였다.

위대한 수령님께서는 만류하는 일군들에게 산나물은 이렇게 자기가 뜯어다가 제손으로 다듬어야 맛이 더 좋다고 하시면서 두릅은 데쳐서 무쳐먹는것도 좋지만 김치를 담그어먹어야 별맛이 난다고 하시였다.

순간 일군들은 두릅나물로 김치를 담근다는 그이의 말씀에 놀라지 않을수 없었다.

그때까지만 해도 사람들은 두릅나물을 끓는 물에 데친 후 양념장에 무쳐먹는것으로 알고있었다.

력사자료들에 의하더라도 두릅은 날것을 물에 담가 쓴맛을 빼고 먹어도 좋고 뜨거운 재속에 넣어 찌면 그 맛이 더 좋다고 하였으며 또 약간 데친 다음 길게 찢어 소금, 기름, 깨로 양념하고 꼬챙이에 꿰여 밀가루를 바르고 닭알물을 씌워 지져먹는것도 별맛이라고 하였다.

그런데 두릅나물로 김치를 담근다니 그들의 놀라

움은 당연한것이였다.

위대한 수령님께서는 의아한 표정을 짓는 일군들을 둘러보시며 두릅나물김치를 잘 모르는것 같은데 방법을 배워주겠다고 하시며 두릅을 이렇게 깨끗이 다듬어 씻은 다음 끓는 물에 살짝 데쳐서 찬물에 살랑살랑 헹군다고, 그 다음 하나하나 건져내여 물을 찌운 다음 양념을 넣고 버무려 단지에 차곡차곡 넣는다고, 그리고 두릅을 데쳐낸 물을 식혀서 김치물로 넣고 하루나 이틀쯤 지나서 먹으면 아주 별맛이라고 하시였다.

그후 일군들은 그이께서 배워주신대로 두릅나물로 김치를 담그어 먹었는데 정말 그 맛은 별맛이였다.

이 김치는 오늘 인민들속에서 인기있는 새로운 민족음식의 하나로 되고있다.

평양쟁반국수

평양쟁반국수는 예로부터 평양랭면과 함께 평양의 이름난 음식으로 알려져있다. 력사가 오랜 평양쟁반국수가 오늘도 자기의 고유한 맛과 멋을 그대로 살려나가고있는데는 뜻깊은 사연이 있다.

1989년 4월초 훌륭히 증축한 옥류관을 찾으신 위대한 수령 **김일성**동지께서는 일군들에게 옛날 평양

의 쟁반국수를 먹어본 사람이 있는가고 물으시였다.

누구도 대답을 드리는 사람이 없었다. 일군들중에는 그때의 쟁반국수가 어떠했는지 먹어본 사람도 없거니와 아는 사람도 없었던것이다.

위대한 수령님께서는 그들에게 옛날의 평양쟁반국수에 대하여 설명해주시면서 그때에는 뜨스한 온돌방에 여럿이 둘러앉아 큰 쟁반에다 국수와 꾸미를 많이 담아놓고 국수가 식을세라 더운 육수를 계속 부어가면서 같이 먹었다고 하시였다.

일군들은 그이의 가르치심을 깊은 자책속에 받아안았다.

더운 육수에 마는 쟁반국수의 고유한 특징을 외면하고 언제나 찬 육수만을 두어 봉사했기때문이였다.

이러한 실태를 알고계신듯 그이께서는 찬 육수에 국수를 마는것은 쟁반국수가 아니라 랭면이라고 하시면서 쟁반국수를 마는 방법에 대하여 가르쳐주시였다.

위대한 수령님께서는 쟁반국수에 붓는 육수는 뜨겁지도 않고 차지도 않고 맞춤하게 만들어야 한다고 하시면서 사람들이 더운국수를 요구하면 주전자에 더운 육수를 담아서 부어먹게 하고 찬국수를 먹고싶어하면 육수를 식혀서 부어먹게 하면 된다고 일일이 일깨

워주시였다. 그리시면서 쟁반국수는 더운 음식인것만큼 김치 같은것은 적게 놓고 고기를 많이 놓아야 한다고 하나하나 일깨워주시였다.

위대한 수령님께서 민족음식의 고유한 특징을 밝혀주시여 비로소 자기의 옛 모습을 되찾은 평양쟁반국수는 오늘도 옥류관을 비롯한 이름난 식당들에서 널리 봉사되고있다.

희한한 일

1992년 9월 어느날 개성시에서 살고있는 한 늙은이가 시의 책임일군을 찾아왔다.

일군을 만난 자리에서 그는 자기는 왕건가문의 후손이라고 소개하고나서 가지고온 왕씨족보를 조심히 내놓았다.

족보는 한가문의 래력 다시말하여 시조로부터 시작하여 대대로 내려오는 자기 집안의 혈통관계를 체계적으로 기록해놓은 책으로서 일명 계보라고도 하였다.

족보에는 일반적으로 시조로부터 같은 항렬에 속하는 사람들의 이름과 자, 호, 시호 등 여러가지 별명과 생년월일, 사망날자, 간단한 경력, 벼슬이름은 물론 무덤위치에 이르기까지 구체적으로 적혀있다. 그리

므로 족보만 보아도 그 집안의 래력에 대하여 인차 알아볼수 있다.

지난 시기 일반사람들의 족보는 해당 문중에서, 왕족들의 족보는 종부시라고 하는 중앙관청에서 맡아 작성하였다.

이러한 족보를 내놓는 너무나도 놀라운 사실앞에서 일군은 아연해지지 않을수 없었다.

잠시후 늙은이는 오랜 세월 비밀로 간직해온 사연을 숨김없이 다 털어놓았다.

1392년 고려왕조를 뒤집어엎고 왕위에 오른 리성계는 왕씨가문에 대한 피비린내나는 살륙만행을 감행하였다.

전대미문의 탄압을 피하여 왕건가문의 족보를 가진 왕족이 구사일생으로 송도장안을 탈출하였다.

그때로부터 그들은 변성명을 하고 깊은 산골에 숨어살면서도 가문의 족보만은 대를 이어가며 목숨으로 지켜왔다.

그사이 여러차례 족보를 보충하여 간행하기도 하였다. 늙은이가 내놓은 족보도 1798년에 처음으로 편찬간행하였다가 1850년과 1881년에 다시 간행하였으며 1918년에 전면적으로 수정보충하여 만든것이였다.

그들은 1992년 5월초 위대한 수령 **김일성**동지께서 몸소 왕건왕릉을 찾으시고 조선에서 첫 통일국가를 세운 고려태조 왕건의 릉을 크게 잘 꾸려주자고 하셨다는 감격적인 소식에 접하게 되였다.

며칠밤을 눈물로 지새우던 그들은 마침내 수백년을 고이 간직해내려오던 왕씨가문족보와 왕의 옥새를 위대한 수령님께 삼가 올리기로 결심하였던것이다.

이 사실을 보고받으신 위대한 수령님께서는 시대가 좋으니 참으로 희한한 일이 다 있다고 하시며 그들이 올린 왕씨족보와 왕의 옥새를 보아주시였다.

개성왕씨족보를 한장한장 주의깊게 보아주시던 위대한 수령님께서는 족보에 있는 왕건의 초상을 보시고는 그가 아주 잘 생겼다고 하시며 호탕하게 웃으시였다.

그러시고는 개성왕씨족보와 왕건이 쓰던 도장을 잘 보관하도록 하시고 그것을 내놓은 왕건의 후손들에게 크나큰 은정을 베풀어주시였다.

개성왕씨족보의 출현, 참으로 그것은 민족의 자랑스러운 력사와 문화유산을 더없이 귀중히 여기시고 민족사에 길이 빛내여나가도록 크나큰 사랑을 베풀어주신 위대한 수령님의 뜨거운 민족애와 숭고한 덕망이 낳은 전설같은 이야기였다.

우리것이 제일이다

언제인가 일군들의 협의회에서 연료리용과 관련한 문제를 토의하시던 위대한 수령님께서는 지금 농촌살림집들에서 부엌아궁에 나무를 때여 밥을 지어먹으면서 동시에 방안을 덥히는 방법이 연료리용에서는 아주 효과적이라고 하시며 전후복구건설시기에 있었던 일을 감회깊이 회고하시였다.

전후 조선민주주의인민공화국주재 어느 한 나라의 대사는 위대한 수령님을 만나뵈옵게 된 기회에 자기 나라 대사관에서 핀란드의 설계대로 지어놓은 집을 한번 보아주셨으면 하는 의향을 말씀올리였다.

위대한 수령님께서는 이 제의를 쾌히 수락하시고 얼마후 그의 집을 찾으시였다.

그이께서 가보신즉 집설계는 서양식으로 하고 온돌은 놓지 않았지만 부엌에 아궁을 만들고 거기에 나무를 때서 밥도 짓고 국과 차도 끓이고 방안의 온도도 보장하고있었다.

대사는 커다란 기대감을 가지고 위대한 수령님께서 어떤 평가를 주시겠는가 하고 기다렸다.

그러는 대사를 바라보신 그이께서는 이것은 희귀

한것이 아니라고, 우리 조선사람들은 옛날부터 이런 방법으로 밥도 지어먹고 방안의 온도도 보장하여왔다고 하시면서 시간이 있으면 우리 사람들이 사는 살림집에 한번 가보자고 하시였다.

(희귀한것이 아니라니?)

그이로부터 칭찬을 받을줄 알았는데 뜻밖에도 조선에서는 수천년전부터 이런 방법이 리용되고있다니 대사는 그만 아연해졌다.

그후 위대한 수령님께서는 대사와 함께 온천쪽으로 나가시던 길에 어느 한 집에 들리게 되시였다.

위대한 수령님께서는 날씨가 몹시 찬 때이라 방안의 후끈후끈한 온기에 얼굴이 붉게 상기된 대사를 바라보시며 조선사람들이 사는 집이 핀란드에서 설계를 가져다 지은 집보다 더 좋지 않는가고 웃으며 물으시였다.

그제서야 대사는 슬기로운 조선민족의 지혜와 재능에 깊이 탄복하였다. 그러면서 그는 조선사람들은 벌써 몇천년전부터 이렇게 훌륭한 열리용방법을 알고 있었는데 유럽사람들은 이제야 그것을 알고 새로운것이라고 떠들었다고 하면서 이 나라 사람들은 재간있는 사람들이라고 자기의 심정을 솔직히 털어놓았다.

이런 이야기를 들려주신 위대한 수령님께서는 회

의참가자들을 바라보시며 우리 사람들이 조상때부터 내려오면서 아궁에 나무를 때서 밥도 짓고 방안을 덥히는것은 아주 좋은 열리용방법이라고 하시였다.

회의참가자들은 희귀한것이라고 자랑하려던 대사가 오히려 조선민족의 슬기와 재능에 감탄한 이야기를 들으며 우리 민족이 창조한 열리용방법을 민족의 자랑으로 적극 내세워주신 위대한 수령님의 뜨거운 민족애에 격정을 금치 못하였다.

민속전통의 갈피마다에 1

집필: 최찬현, 박춘월
편집: 김준혁
장정: 김광수
낸곳: 조선민주주의인민공화국
외국문출판사
발행: 주체107(2018)년 6월

ㄱ-850103

전자우편(E-mail):flph@star-co.net.kp

http://www.korean-books.com.kp

ISBN 978-9946-0-1751-8
9 789946 017518

조선 · 평양
주체107(2018)년